ROTOR
Grossküchen- und Bäckereimaschinen

Rotor Lips AG
CH-3661 Uetendorf
Telefon +41 (0)33 346 70 70
Telefax +41 (0)33 346 70 77
info@RotorLips.ch
www.RotorLips.ch

Standmixer • Blender • Mixer de table • Batidor de vaso • Frullatore

Gastronom

Typ
Type
Tipo

GK900

Artikel Nr.
Article no.
Nº Artículo
N° d'Articolo

1127.001 / 002 / 006 / 031 / 033

Swiss made

Bedienungsanleitung (Original)
mit Komformitäts-Erklärung CE
Lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen gut auf.
Seite 1 Letzte Seite **DE**

Instruction manual
with declaration of conformity CE
Read these instructions thoroughly before putting the machine into operation and keep them on hand for future reference.
page 10 last page **EN**

Mode d'emploi
avec déclaration de conformité CE
Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'effectuer la mise en service et conservez-le avec précaution afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.
page 19 derniére page **FR**

Manual de instrucciones
con declaración de conformidad CE
Lea las instrucciones detalladamente antes de la utilización de la máquina, y consérvelas a mano para futuras consultas que necesite realizar.
pàgina 28 última página **ES**

Manuale d'uso
con dichiarazione di conformità CE
Leggere attentamente prima dell'attivazione e conservare per ulteriori consultazioni.
pagina 37 ultima pagina **IT**

MAN-GK900-1095-190-0-DE-EN-FR-ES-IT

© Rotor Lips AG, May 2010

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise 2
2. Verwendungszweck 3
3. Maschinenübersicht 3
4. Technische Daten 4
5. Elektrischer Anschluss 5
6. Inbetriebnahme 5
7. Bedienung 5
8. Sicherheitssteuerung und Motorschutz 7
9. Reinigung 7
10. Wartung 8
11. Störungsbehebung 8
12. Reparatur 9
13. Entsorgung / Recycling 9
14. Garantie 9

Ersatzteilliste
Mixaufsatz 2 l Polycarbonat 46
Mixaufsatz 4 l Polycarbonat 47
Mixaufsatz 2 l Edelstahl 48
Mixaufsatz 4 l Edelstahl 49
MK2 Messer komplett «High Power» 50
MK2 Messer komplett «Spezial/Labor» 51

CE-Konformitäts-Erklärung ..... Letzte Seite

Baujahr: Am Typenschild auf dem Bodenblech der Maschine ist eine 6 stellige Apparatenummer.
Die ersten zwei Stellen bezeichnen das Baujahr der Maschine.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Beim Einsatz elektrischer Geräte müssen grundsätzlich einige Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Lesen Sie deshalb diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.

Für Unfälle oder Schäden die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, übernimmt die Rotor Lips AG keine Haftung.

- Der Mixer ist vor jeder Benutzung zu überprüfen (Gerät, Stecker und Kabel).
  Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es beschädigt ist.
- Lassen Sie Schäden nur von einer autorisierten Servicestelle beseitigen (siehe Kapitel «Reparatur»). Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Stecker nur bei ausgeschaltetem Gerät in die Steckdose einstecken. Stecker-Kontakte nicht berühren. Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Kinder!)
- Den Netzstecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine scharfe Tischkante herabhängen, nicht auf der Arbeitsfläche liegen und vermeiden Sie die Berührung mit heissen Oberflächen.
- Der Mixer darf nur von **instruiertem Personal** bedient werden.
  Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Falls das Gerät einmal heruntergefallen ist, lassen Sie es von einer autorisierten Servicestelle überprüfen.
- Der Mixer darf nur betrieben werden, wenn jedes zugehörige Teil ordnungsgemäss montiert ist.Das Gerät darf nur mit den von Rotor Lips AG angegebenen Originalteilen verwendet werden.

Um Unfälle und Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, darf nur mit montiertem Mixausatz und aufgesetztem Mixdeckel gearbeitet werden. Es ist untersagt, während dem Mixen den Deckelverschluss aus dem Deckel zu entfernen und mit einem festen Gegenstand in den Becher zu gelangen.

- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, während es am Netz angeschlossen ist.
- Halten Sie Ihre Hände, Haare und sonstige Gegenstände von sich bewegenden Teilen fern.
- **Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.**
- Der Motorsockel darf **nie** ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten getaucht werden!
- **Nicht mit Wasserstrahl reinigen!** Zur Reinigung mit einem feuchten Lappen abwischen.

Gefahr! Maschine nach jedem Gebrauch gründlich reinigen! Durch unsachgemässe und nachlässige Reinigung können erhebliche Risiken durch Mikroorganismen für den Konsumenten entstehen.

2. VERWENDUNGSZWECK

Der Mixer Typ GK900 ist **nur** für das Hacken, Schlagen, Rühren, Mischen, Pürieren und Emulgieren von Lebensmitteln im Haushalt oder Gastronomiebetrieb zu verwenden.

Zum Beispiel: Äpfel, Birnen, Orangen, Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Tomaten usw.

Grössere Früchte und Gemüse sind vor dem Einfüllen in Stücke zu schneiden.

Zur Herstellung von Saucen, Mayonnaisen, Suppen, Crèmen, Rührteige, Fruchtdrinks, Cocktails und Milch-Shakes ist stets die geeignete Drehzahl zu verwenden.

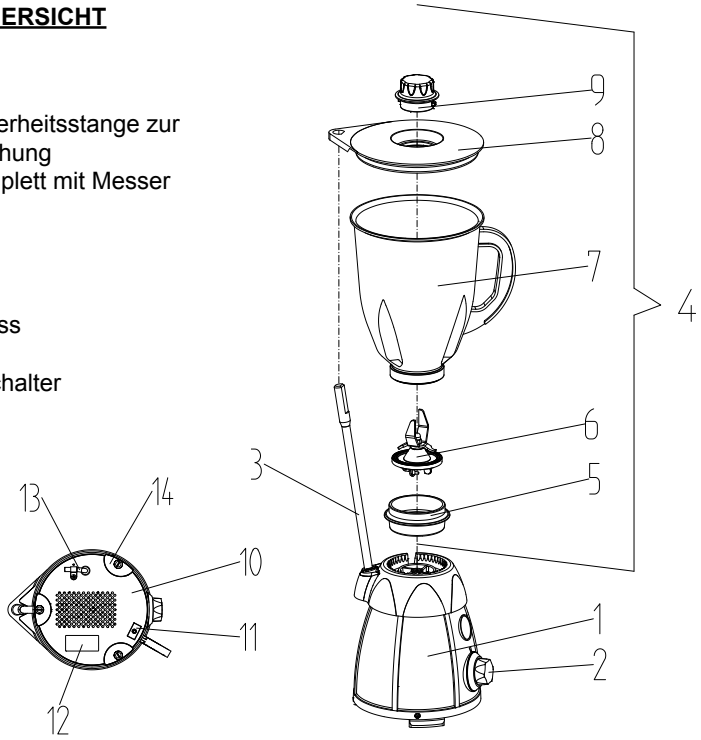
Wird der Rotor Gastronom GK900 zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäss verwendet, kann von der Rotor Lips AG keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

Verwendung der Mixaufsätze

2 l	Polycarbonat:	transparent, für kleinere Mengen, leicht und handlich
2 l	Edelstahl:	robust, geeignet für Dauerbetrieb, für kleinere Mengen
4 l	Polycarbonat:	leicht und handlich, transparent, für grössere Mengen
4 l	Edelstahl:	robust, geeignet für Dauerbetrieb, für grössere Mengen

3. MASCHINENÜBERSICHT

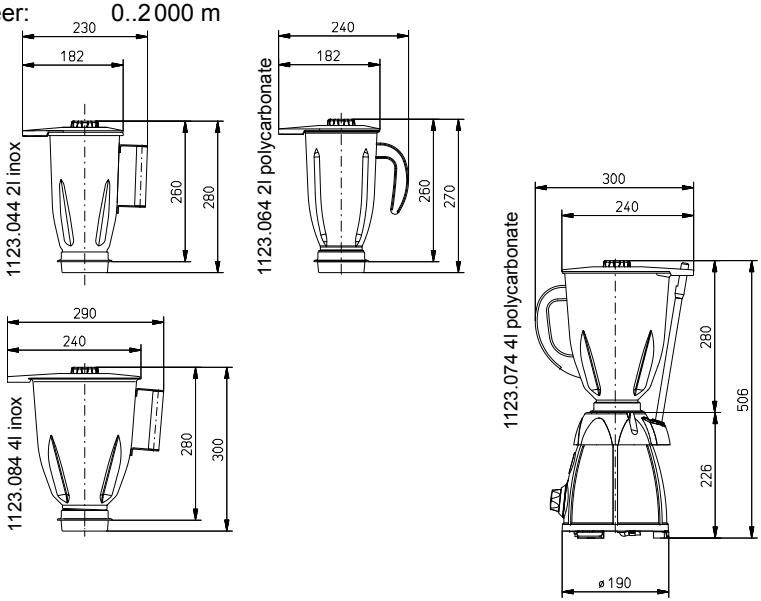
1. Motorsockel
2. Drehknopf
3. Integrierte Sicherheitsstange zur Deckelüberwachung
4. Mixaufsatz komplett mit Messer
5. Gewindering
6. Messerkopf
7. Becher
8. Deckel
9. Deckelverschluss
10. Bodenblech
11. Geräteschutzschalter
12. Typenschild
13. Netzkabel
14. Gummifuss



4. TECHNISCHE DATEN

Netzanschluss:	230 V / 4,2 A resp. 120 V / 7 A, +/- 6%, 48...62 Hz, Sinusförmig, Interferenzfrei
Leistungsaufnahme:	max. 900 W bei Dauerbetrieb
Motor:	hochtemperaturbeständiger Kollektormotor mit Ventilator
Motorsteuerung:	- Sanftanlauf - Regelbereich stufenlos zwischen 1 000 und 15 000 U/min, elektronisch geregelte Konstanthaltung der Drehzahl (Ist- / Sollwert-Vergleich) - Thermischer Geräteschutzschalter und elektronische Überwachung
Elektrische Ausrüstung:	- Sicherheitssteuerung für Deckelüberwachung - Schutzklasse I gemäss EN 60335-1 - funkentstört nach EMV-Richtlinie
Ausführung:	- Motorsockel aus Zinkdruckguss, verchromt - Messerkopf aus rostfreiem Messerstahl
Gewicht:	5,1 kg netto, ohne Aufsatz
Geräuschemissionen:	≤70dB A bei normalem Gebrauch
Temperaturbereich:	Betrieb: 10...40°C / Lagerung: -20...70°C
Luftfeuchtigkeit:	Betrieb: 0...80% nicht kondensierend / Lagerung: 0...95% nicht kondensierend
Höhe über Meer:	0..2 000 m

Technische Änderungen vorbehalten



5. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die **Netzspannung muss** mit dem Wert auf dem Typenschild des Gerätes **übereinstimmen** (Die Spannung ist in Volt [V] angegeben).

Das Gerät nur an **1 Phasen-Wechselstrom mit Erdung** anschliessen. Achten Sie darauf, dass das Original-Netzkabel mit der Wandsteckdose übereinstimmt.

Mit 230 V bezeichnete Geräte können auch an 220 V angeschlossen werden.

Aus Gründen der Sicherheit muss die Steckdose mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI) geschützt sein.

Wenn möglich **keine Verlängerungskabel** benutzen. Sollte dies jedoch unumgänglich sein, dürfen nur ordnungsgemässe Verlängerungskabel verwendet werden.
Netzkabel nicht einer starken Zug- oder Druck-Belastung aussetzen.

Ersatz des Netzkabels siehe Kapitel «Reparatur».

6. INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät **gründlich reinigen**. Befolgen Sie die Richtlinien in Kapitel «Reinigung».
Den Rotor Gastronom auf eine **feste, flache Unterlage** stellen und an einer naheliegenden, des Steckers entsprechenden Steckdose anschliessen.

Vor jedem Einstecken des Netzsteckers muss das Gerät unbedingt am Drehknopf ausgeschaltet (Stellung: «0») und stabil aufgestellt werden.

Zur Beachtung
Die Wicklungen des Rotor Kollektormotors sind mit einem hochwertigen Isolierlack vergossen. Aus diesem Grund kann der Motor am Anfang infolge der Erwärmung einen Geruch abgeben. Diese Erscheinung ist normal und schadet dem Motor nicht; sie verschwindet nach mehrmaligem Gebrauch.

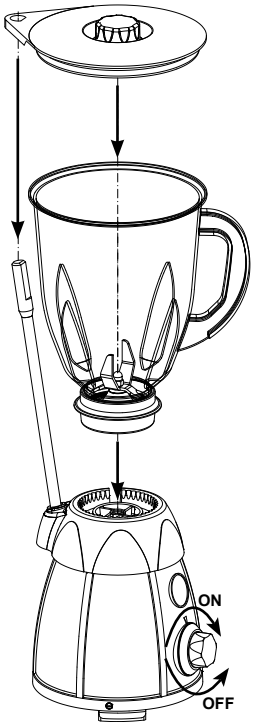
7. BEDIENUNG

Zusammenbau der Mixaufsätze

- Messerkopf mit Dichtungsring in den schwarzen Gewindering einlegen.
- Becher mit Linksdrehung (Gegenuhrzeigersinn) in den Gewindering einschrauben und festziehen.
- Stets darauf achten, dass der Gewindering nicht schräg angschraubt wird.

Die Messerklingen sind scharf und können zu Verletzungen führen.

Mixen



- Mixaufsatz fest auf den Motorsockel stecken, auf senkrechte Lage achten.
- Mixgut einfüllen.
- Deckel so aufsetzen, dass das Loch im Deckel über das Ende der Sicherheitsstange gesteckt wird. Darauf achten, dass der Deckel gut schliesst.
- Motor einschalten und die Geschwindigkeit je nach Mixgut variieren, d.h. langsam am Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Geschwindigkeit erreicht ist. Bei Postion 8 ist die Maximalgeschwindigkeit erreicht.
- Ausschalten: Den Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn auf «0» zurückdrehen und **erst dann Deckel oder Mixaufsatz entfernen.**

Wählen Sie besonders bei zähflüssigen Massen stets die grösstmögliche Drehzahl, damit der Motor nicht unnötig erwärmt wird.

Flüssigkeiten und feinkörnige Stoffe können beim Mixaufsatz während des Arbeitens durch die Einfüllöffnung im Deckel beigefügt werden. (Deckelverschluss entfernen)

Der Motor läuft nur bei aufgesetztem Deckel!

Beim Einschalten und Arbeiten mit hoher Geschwindigkeit wird empfohlen, den Becher mit der Hand zu halten (Hand auf den Deckel legen).

Den Mixer *nie ohne aufgesetzten Deckel* betreiben!
Deckel mit der Hand halten!
Verbrühungsgefahr mit heissen Getränken!

Um schwere Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, ist es untersagt, während dem Mixen mit einem Körperteil oder mit einem festen Gegenstand in den Mixaufsatz (Becher) zu gelangen. Dies gilt auch bei stillstehendem Motor und montiertem Mixaufsatz (unbeabsichtigtes Einschalten!). Nicht mit einem festen Gegenstand durch die Öffnung im Deckel eindringen.

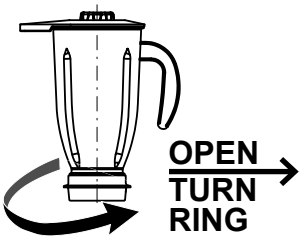
Der Mixer darf *nie ohne Mixaufsatz* (Becher) laufen.

Nie den Messerkopf ohne Becher auf den Motorsockel setzen.

Mixaufsatz nur im Stillstand aufsetzen oder entfernen!

Das drehende Kupplungsstück oben auf dem Motorsockel darf nicht berührt werden, auch nicht mit einem Gegenstand!

Demontage der Mixaufsätze



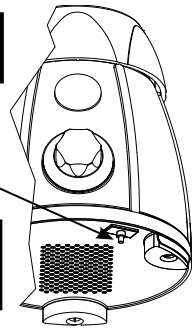
Zuerst Mixaufsatz vom Motorsockel trennen und Inhalt vollständig entleeren!

Achtung: Gewindering rechtsherum drehen. Also im Uhrzeigersinn, so wie man einen Wasserhahn schliesst. **Linksgewinde! Nicht am Handgriff reissen (Bruchgefahr).**

8. SICHERHEITSSTEUERUNG UND MOTORSCHUTZ

Die Sicherheitssteuerung verhindert das Einschalten des Motors ohne dass der Deckel aufgesetzt ist, oder stoppt diesen, wenn während des Arbeitens der Deckel abgehoben wird. Beim Wiederaufsetzen des Deckels muss der Drehknopf zuerst auf «0» zurückgedreht werden (Löschfunktion), bevor der Motor neu gestartet werden kann.

Zum Ein- und Ausschalten der Maschine darf nur der Drehknopf benutzt werden.



Bei Überlastung oder Überhitzung schaltet der Geräteschutz-Schalter die Maschine aus.
Tritt dieser Fall ein, nach etwa 60 Sekunden, den schwarzen Knopf auf der Unterseite des Motorsockels drücken.

Bei selbsttätigem Stopp der Maschine sofort den Mixaufsatz entfernen, den Netzstecker ausziehen und den Drehknopf auf «0» stellen.

Sollten Sie Unregelmässigkeiten oder einen Defekt feststellen, dann wenden Sie sich an den Händler. Näheres siehe Kapitel «Reparatur».

9. REINIGUNG

Der Motorblock darf nie ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten getaucht oder abgespritzt werden! Nicht mit Wasserstrahl reinigen!

Wenn nötig nur mit einem feuchten Lappen abwischen, zuerst den Netzstecker ausziehen.

Gefahr!
Maschine nach jedem Gebrauch gründlich reinigen! Durch unsachgemässe und nachlässige Reinigung können erhebliche Risiken durch Mikroorganismen für den Konsumenten entstehen.

Mixaufsatz: Die Mixaufsätze sind nicht in montiertem Zustand (siehe Kapitel «Bedienung»; **Linksgewinde!**) in der Geschirrspülmaschine zu reinigen, sie müssen demontiert werden. (Hygiene!)
Die Mixaufsätze sind nach jedem Gebrauch oder einmal im Tag gründlich zu reinigen.

Messerkopf.: nur abspülen und wenn nötig abbürsten.

Nie ins Wasser oder in die Spülmaschine legen.

Gewindering: Innenseite am besten mit einer harten Bürste reinigen.

Becher: mit heissem Wasser und einem handelsüblichen Abwaschmittel von Hand reinigen. Polycarbonat- und Edelstahlbecher können ohne Messerkopf in der Spülmaschine gereinigt werden.

Polycarconat:
Unbedingt beachten, dass alle Kunststoff-Teile demontiert sind und während der Reinigung nicht mechanisch beansprucht werden (z.B durch Einklemmen).Kalkrückstände nie mechanisch entfernen (Kratzer!).
In der Spülmaschine speziellen Klarspüler für Kunststoffe (Polycarbonat) verwenden!

Edelstahl:
An Edelstahl-Teilen kann unter ungünstigen Bedingungen **Fremdrost** entstehen, z. Bsp. durch Eisenteilchen von der **zuführenden Wasserleitung oder Stahlwolleschwämmen. Chloridbelastung von Edelstahl (durch Regeneriersalze, Desinfektionsmittel, etc.) ist zu vermeiden.**

10. WARTUNG

- Die Lager des Motors sind dauergeschmiert und bedürfen keiner Wartung.
- Die Lager im Messerkopf werden stark beansprucht. Wenn undicht oder laut, am besten den gesamten Messerkopf ersetzen.

11. STÖRUNGSBEHEBUNG

SYMPTOM	URSACHE UND/ODER ABHILFE
Das Gerät läuft nicht	- Siehe Kapitel «Sicherheitssteuerung und Motorschutz“ – Geräteschutz-Schalter - Netzkabel mit einer Wandsteckdose verbinden - Sicherung im betreffenden Hausschaltkreis überprüfen - Kohlen sind abgenützt (über 1 000 Betriebs-Stunden). Reparatur durch unsere Service-Stelle
Motor läuft immer auf maximaler Drehzahl	- Elektronik-Baustein defekt (Service-Stelle)
Motor lässt sich nicht oder nur schlecht regeln	- Potentiometer oder Elektronik defekt (Service-Stelle)
Motor setzt unter Belastung aus	- Überlast (Geräteschutz-Schalter drücken) - Kohlen sind abgenützt (Service-Stelle) - Elektronik-Baustein defekt (Service-Stelle)
Motor läuft nach Abheben des Deckels weiter	- Sicherheitsschalter oder Elektronik defekt (Service-Stelle) - Unfallgefahr

12. REPARATUR

Erkundigen Sie sich beim Händler, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben, um die Adresse der nächstgelegenen, von der Rotor Lips AG anerkannten Servicestelle zu erfahren.

Bei Rücksendungen das Gerät stossfest gut gepolstert verpacken!

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden. Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen!

Achtung!
Sollte das Netzkabel des Gerätes einmal beschädigt sein, darf dieses nur gegen ein Originalkabel ersetzt werden.

13. ENTSORGUNG / RECYCLING

Das Entsorgen der entstehenden Arbeitsabfälle (z.B. Lebensmittelverpackung, Fruchtschalen, Trester und andere) müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften erfolgen.

Die Einzelteile des Gerätes müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften entweder rezykliert (z.B. Metalle) oder entsorgt werden (z.B. Elektronik). Gerät nicht als Hausmüll entsorgen.

14. GARANTIE

Gemäss den allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen der Rotor Lips AG oder des Händlers. Wir übernehmen keine Transportschäden.

Table of contents

1. Safety tips 11
2. Uses 12
3. Machine description 12
4. Technical data 13
5. Electrical connection 14
6. Putting into operation 14
7. Operation instruction 14
8. Safety features and motor protection 16
9. Cleaning 16
10. Maintenance 17
11. Troubleshooting 17
12. Repairs 18
13. Disposal / recycling 18
14. Guarantee 18

Spare parts list
Container 2 l polycarbonate 46
Container 4 l polycarbonate 47
Container 2 l stainless steel 48
Container 4 l stainless steel 49
MK2 cutter assembly “High Power“ 50
MK2 cutter assembly „special/laboratory“ 51

CE-Declaration of conformity ..... last page

Year of manufacture: A six digit appliance number is printed on the rating plate located on the bottom plate of the machine. The first two digits indicate the year of manufacture for that machine.

1. Safety tips

When using electrical appliances, certain basic safety precautions must be complied in order to prevent any possible injuries or damages. Read these instructions carefully and retain them in case of need.

If you use the Rotor Gastronom in an improper way or do not respect these intructions, Rotor Lips Ltd. cannot be held liable.

• Check the mixer before each use (appliance, plug and cable).
The appliance may not be used if it is damaged.

• Repairs should only be made at an authorized service center (see chapter “Repairs”). Serious dangers to the user could result from repairs which are carried out improperly.

• The plug should only be plugged into a socket when the appliance is switched off. Do not touch plug contacts. Do not allow the mains cable to hang down (children!)

• Never attempt to pull out the plug by the cable or with wet hands.

• Do **not** allow the mains cable to hang over a sharp edge of a table, do **not** allow it to lie on a work surface, and avoid having it come into contact with hot surfaces.

• The mixer should only be used by **instructed personnel**.
All persons (including children), who are not in the situation to use the appliance in a proper way, due to their physical, sensoric or mental capability, their inexperience or ignorance, may only use this machine under supervision or instruction by a responsible person in charge.

• If the appliance has been dropped or has fallen, take it to an authorized service center for inspection.

• The mixer should only be used when all the parts have been properly installed. Use only appropriate, original spare parts from Rotor Lips Ltd.

To avoid any accidents and damages on the appliance, run the machine be only with an assembled container and set lid. It is forbidden, while mixing, to remove the lid lock and to reach into the container with a hard object.

• Never leave the appliance unattended while it is plugged in.

• Keep your hands, hair and other objects away from the moving parts.

• Always unplug the appliance before cleaning.

• The motor unit may **never** be submerged in water or any other liquid!

• **Never clean it with a water jet!** Wipe clean with a damp cloth.

Danger!

Thorougly clean the machine after use every time. Incorrect and careless cleaning could put the consumer at considerable risk of micro-organism infection.

English

2. USES

The Rotor Gastronom GK900 should **only** be used to chop, beat, stir, mix, puree and emulsify food in the household or catering trade business.

For example: apples, pears, oranges, carrots, potatoes, celery, tomatoes etc.

Larger fruits and vegetables should be cut into pieces before they are put into the bowl.

For the preparation of sauces, mayonnaise, soups, custards, cake batters, fruit drinks, cocktails, milkshakes etc., always use the appropriate speed.

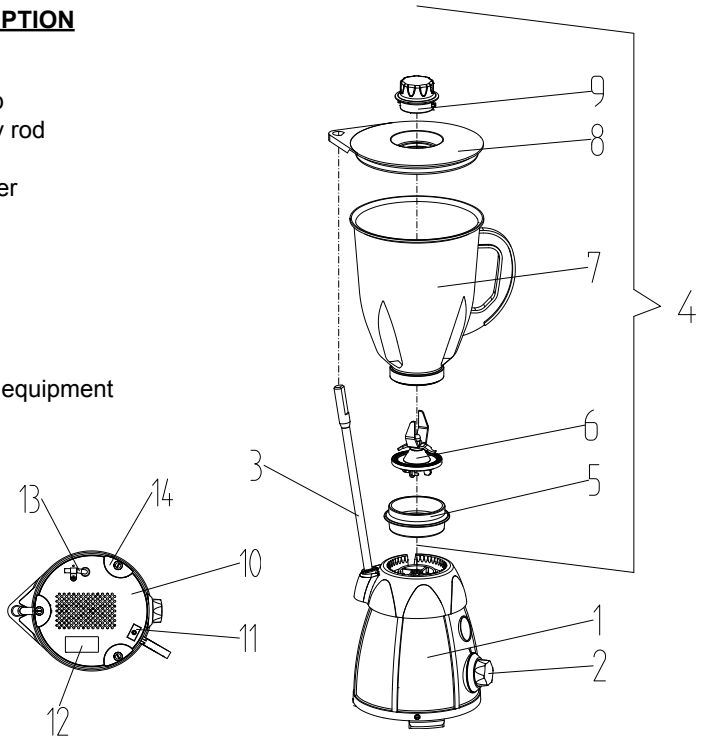
If the Rotor Gastronom GK900 is used for any other purposes or altered, Rotor cannot be held responsible for any damages which result.

Container uses

2 l Polycarbonate: transparent, for small amounts, light and manageable
2 l Stainless steel: solid, suitable for continuous use, for small amounts
4 l Polycarbonate: light and manageable, transparent, for larger amounts
4 l Stainless steel: solid, suitable for continuous use, for larger amounts

3. MACHINE DESCRIPTION

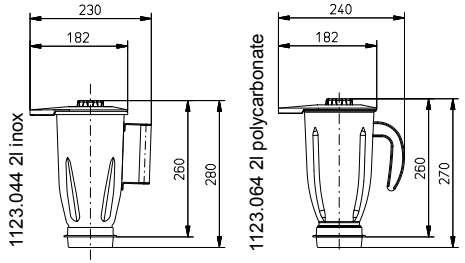
1. Motor base
2. Speed control knob
3. Top part with safety rod to lid monitor
4. Container with cutter
5. Threaded ring
6. Cutter head
7. Bowl
8. Lid
9. Lid lock
10. Bottom plate
11. circuit breakers for equipment
12. Rating plate
13. Mains cable
14. Rubber foot

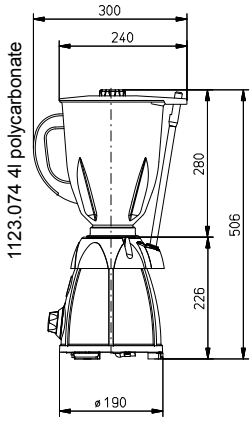


© Rotor Lips AG

4. TECHNICAL DATA

Power supply:	230 V / 4,2 A or 120 V / 7 A, +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoidal, interference free	
Power requirement:	max 900 W for continuous operation	
Motor:	High temperature resistant collector motor with fan	
Motor control:	- smooth, gradient starting - infinitely variable speed adjustment between 1 000...15 000 r.p.m. - electronically controlled speed stabilization (actual and desired value comparison) - the motor has a thermal protection switch and is electronically monitored	
Electrical equipment:	- safety control system for lid monitor - grounded with additional double insulation according to standard EN-60335-1 - electromagnetically shielded accordance	
Construction:	- Motor base is constructed of chromium-plated casting - Cutter blades of stainless steel	
Weight:	5,1 kg net, without container	
Noise emissions:	≤70dB A with normal use	
Temperature range:	operating:	10...40°C / storage: -20...70°C
Humidity:	operating: storage:	0...80% non condensing 0...95% non condensing
Altitude:		0..2 000 m. (0...6 600 ft)





We reserve the right to make technical changes at any time.

5. ELECTRICAL CONNECTION

The **power supply voltage must correspond** to the values on the rating plate on the appliance (the voltage rating is given in volts [V]

The appliance should only be connected to a **single phase grounded alternating current.** Make sure that the original mains cable and the wall outlet correspond.

Appliances with a 230 V designation can also be used with a 220 V mains supply.

For safety reasons the outlet must have a faulty-energy-protection switch (FI).

If at all possible, avoid using an extension cord. If it is unavoidable, only proper, approved extension cords should be used.
Do not subject the mains cable to strong tension or pressure.

To replace the cable, see chapter “Repairs“.

6. PUTTING INTO OPERATION

Before using the appliance for the first time it must be **thoroughly cleaned.**
Follow the instructions in the chapter „Cleaning“.

Place the Rotor Gastronom on a **firm, flat base** and plug it into a nearby, appropriate electrical outlet.

Before connecting the appliance to the mains electricity supply it must be switched off at the Speed control knob (Position: “0”) and stood in a stable position.

Note

The windings of the Rotor commutator motors are covered with high-quality insulating lacquer. For this reason, the motor may, at first, exude an odour when it heats up.
This is normal and does not damage the motor; it disappears after the motor has been used several times.

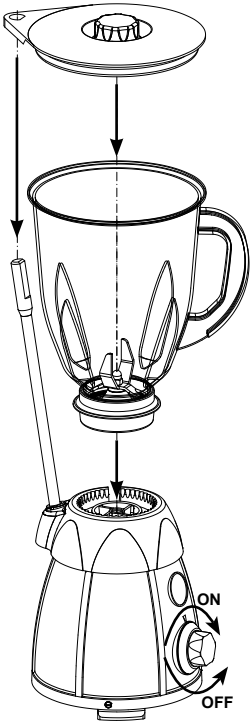
7. OPERATING INSTRUCTIONS

Container assembly

- Insert the cutter head together with the gasket into the threaded ring.
- Screw the bowl turning counter clockwise into the threaded ring.
- Always ensure that it is inserted straight.

The cutter blades are sharp and may cause bad injuries.

Mix



- Insert the container on the motor base, taking care to keep it vertical.
- Add ingredients to be mixed.
- Place the lid in such a way, that the hole in the tab at the lid sticks over the end of the rod, that the lid is firmly closed.
- Switch on motor and vary the speed according to the ingredients being mixed, turn the speed control knob clockwise until the desired speed is reached. The maximum speed is reached at position 8.
- Turn off: Turn the speed control knob counter clockwise to “0”, **after remove the lid or the container.**

Particularly in the case of thick, viscous materials, the highest possible speed should be selected so that the motor is not heated up unnecessarily.

Liquids and fine grained materials can be added through the filler opening in the lid of the container during operation (Remove the lid lock).

The motor only runs if the lid is in position!

By switching on and operating at high speed, it is recommended that the bowl should be held (lay hand on the lid).

Never use the blender _without having the lid properly in place._
Hold the lid by hand!
Danger of scalding from hot drinks!

To avoid heavy injuries or damages of the appliance, it is forbidden, while mixing to reach into the container with hands or with a hard solid object. This is although valid by a standing still motor and assembled container, in case of unintentional switching. Do not reach into the container with a hard solid object by opening the lid lock.

The blender should _never_ run _without container_.

Never put a cutter assembly on the motor base without the container!

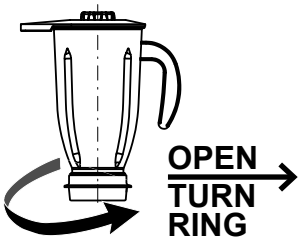
Only fit or remove container when motor is stationary.

Do not touch, nor with any other object, the rotating coupling piece on top of the motorbase.

Container removal

First remove the complete container from the motor base and empty it totally.

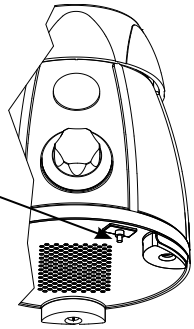
Attention: To loose the plastic threaded ring, turn to the right. Clockwise, like closing a water tap, as the threaded ring is **left-threaded!**
Do not tear the handle (risk of breakage).



8. SAFETY FEATURES AND PROTECTION

The safety control prevents the motor from being switched on when the lid is not in position, and stops it if the lid is raised during operation.
When the lid is replaced, the speed control knob must be turned back to “0” (reset function), before the motor can be restarted.

Only the speed control knob can be used to turn the machine on and off.



When the machine is overloaded or overheated, it switches off automatically.
If this occurs, after about 60 seconds, please press the black button on the bottom plate of the motor base.

When the machine stops automatically, immediately remove the complete container from the motor unit, pull out the plug and turn off the machine (Position: “0”).

If you notice any irregularities or defects, please contact your supplier. For more information see chapter “Repairs”.

9. CLEANING

The motor unit must never be submerged in, or sprayed with water or any other liquid! Never attempt to clean it with a water jet!

If necessary, clean the motor unit with a damp cloth.

Danger!
Thorougly clean the machine after use every time. Incorrect and careless cleaning could put the consumer at considerable risk of micro-organism infection.

Container: The mixing container should not be cleaned in the dishwasher while still installed (see chapter “Operating instructions”; **left-threaded!**). They must first be dismantled.
The container should be cleaned thoroughly after each use or once a day.

Cutter head.: simply rinse and, if necessary, scrub off.
Never place into water or the dishwasher.

Threaded ring: should be cleaned especially inside, by using a hard brush.

Bowl: clean by hand using hot water and a commercial cleaning product, they can also be cleaned in the dishwasher without cutter head.

Polycarbonate:
To avoid damaging, it is essential to ensure that the plastic parts are removed during washing.
Use in the dishwasher of special rinse aid for plastics (polycarbonate)!

Stainless steel:
Under unfavourable conditions **rust** may appear at stainless steel parts resulting from external sources, for example **from iron particles of the supplying water pipeline or of steel wool sponges. Chloride load (by regeneration salts, disinfectant, etc.) is to be avoided.**

10. MAINTENANCE

- The motor bearings are permanently lubricated and therefore require no maintenance.
- The cutter head bearing is heavily loaded. Replace cutter head when loose or becomes noisy.

11. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE / SOLUTION
The appliance doesn't run	- See chapter "Safety features and Protection"; overload switches - Make sure the mains cable is plugged into a wall socket - Check the fuse in the applicable building electrical circuit - Brushes worn (more than 1 000 operating hours) contact your service center
The motor only runs at highest speed when the appliance is switched on	- Defective electronics (service center)
The motor is difficult or impossible to adjust	- Defective potentiometer or electronics (service center)
The motor stops under load	- The overload switch has been activated - Brushes worn (service center) - Defective electronics (service center)
The motor continues to run even after the lid has been lifted	- Defective safety switch or electronics (service center) - risk of accident

12. REPAIRS

Obtain the address of your nearest authorized Rotor Lips service center, from the store where you purchased your appliance.

When returning the unit for repairs use a shockproof packing and well upholster the machine!

Repairs on electrical appliances should only be carried out by professional technicians. Use only genuine spare parts. Serious dangers to the user could result from improper carried out repairs.

Attention!
If the appliance's mains cable should become damaged, it should only be replaced with an original cable.

13. DISPOSAL / RECYCLING

Disposal of the resulting work waste materials (e.g. food packaging, peelings etc.) must be carried out according to the local regulations.

All individual components of the unit have to be treated according to the local regulations for recycling (e.g. metal etc.) or safe disposal (e.g. P.C. board etc.).
This product should not be treated as household waste.

14. GUARANTEE

The terms of the guarantee are in accordance with the sales and delivery regulations of Rotor Lips Ltd. Transport damages are not paid.

Table des matières

1. Règles de sécurité 20
2. Utilisation 21
3. Aperçu de la machine 21
4. Caractéristiques techniques 22
5. Branchement électrique 23
6. Mise en service 23
7. Commande 23
8. Dispositif de sécurité et disjoncteur-protecteur 25
9. Nettoyage 25
10. Entretien 26
11. Suppression des pannes 26
12. Réparation 27
13. Elimination / recyclage 27
14. Garantie 27

Liste de pièces de rechange
Mélangeur 2 l polycarbonate 46
Mélangeur 4 l polycarbonate 47
Mélangeur 2 l inox 48
Mélangeur 4 l inox 49
MK2 ensemble couteau «High Power» 50
MK2 ensemble couteau «spécial/laboratoire» 51

Déclaration de conformité CE ..... derniére page

Année de construction: Sur la plaque signalétique sur la tôle du fond de la machine se trouve un numéro d'appareil à 6 chiffres. Les deux premiers chiffres désignent l'année de construction de la machine.

1. REGLES DE SECURITE

Pour l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre quelques mesures de sécurité afin d'éviter d'éventuels dommages et blessures.
Nous vous prions donc de lire attentivement ce mode d'emploi et de le conserver.

Rotor Lips SA ne se porte pas garant pour les accidents ou dommages causés par le non respect de ce mode d'emploi.

- Contrôler le mixer avant chaque utilisation (appareil, fiche et câble).
  L'appareil ne doit pas être mis en service quand il est endommagé.
- Ne faites réparer les dommages que par un point de service après-vente autorisé (voir chapitre «Réparation"). Des réparations incorrectes peuvent exposer l'utilisateur à des risques considérables.
- N'introduire la fiche dans la prise que quand l'appareil est éteint. Ne pas toucher la prise de contact. Ne pas laisser pendre le câble.
- Ne jamais retirer la fiche de la prise de courant par le câble ou avec des mains humides.
- **Ne** laissez **pas** pendre le câble sur un bord de table tranchant, **ne** le laissez **pas** sur la surface de travail et évitez de toucher les surfaces très chaudes.
- Seul le **personnel instruit en la matière** est autorisé à utiliser l'appareil.
  Les personnes (enfants inclus) qui ne sont pas en état physique ou sensoriel, non aptes à juger le danger, sans connaissances de la machine ou ne sont pas capables d'utiliser l'appareil d'une manière sûre, ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil sans la surveillance d'une personne responsable.
- Si l'appareil devait une fois tomber par terre, faites-le contrôler par un point de service après-vente autorisé.
- N'utilisez le mixer que si toutes les pièces sont montées correctement.
  L'appareil ne peut être utilisé qu'avec les pièces originales citées par Rotor Lips SA.

**Afin d'éviter des accidents et des dégâts à l'appareil, le travail doit être effectué avec le mélangeur posé correctement sur l'appareil ainsi que le couvercle.
Il est interdit d'enlever la fermeture du couvercle et d'introduire un objet solide.**

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est raccordé au secteur.
- N'approchez pas vos mains, cheveux ou autres objets des pièces en rotation.
- Avant chaque nettoyage, retirer la fiche.
- Ne **jamais** plonger le bloc moteur dans l'eau ou autres liquides!
- **Ne pas nettoyer au jet d'eau!** Pour nettoyer, passer un chiffon humide.

Danger!
Aprés chaque utilisation, nettoyer la machine soigneusement! Un mauvais nettoyage peut provoquer des risques de germes dangereux pour le consommateur.

2. UTILISATION

Le mixer, type GK900 n'est à utiliser dans le ménage ou la gastronomie, **que** pour battre, agiter, hacher, mélanger et préparer des purées et émulsions de denrées alimentaires.

Par exemple: pommes, poires, oranges, carottes, pommes de terre, céleris, tomates etc.

Les fruits et légumes plus gros sont à couper en morceaux avant d'être mis dans le bocal.

Il faut toujours utiliser la vitesse appropriée pour la réalisation des sauces, mayonnaises, soupes, crèmes, pâte mixée, boissons aux fruits, cocktails et shakes au lait.

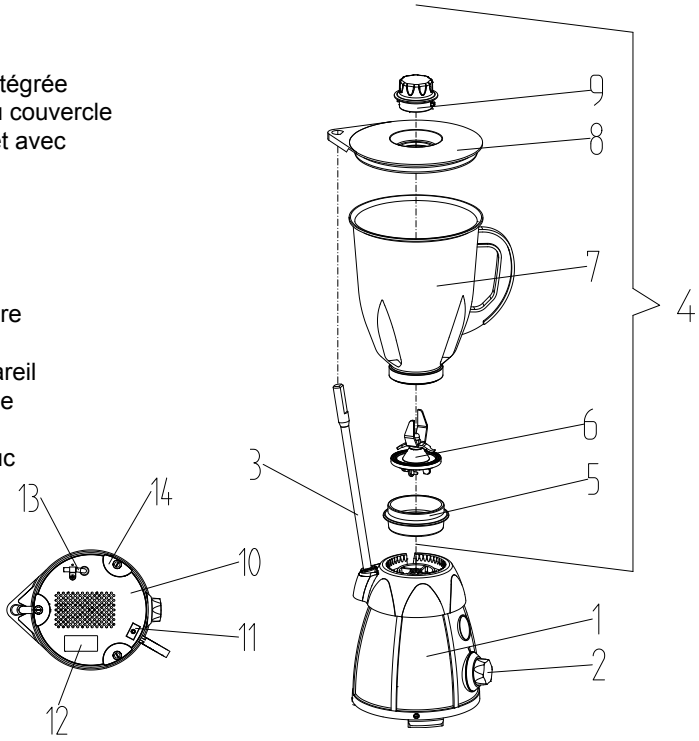
Si l'appareil Rotor Gastronom GK900 est modifiée par des tierces personnes ou utilisée de manière non conforme, Rotor Lips SA, ne se porte pas garant pour d'éventuels dommages causés.

Utilisation des accessoires mixer

2 l Polycarbonate: transparent, pour des petites quantités, léger et d'utilisation facile
2 l Inox: résistant, adapté pour une marche continue, pour des petites quantités
4 l Polycarbonate: léger et d'utilisation facile, transparent, pour des grandes quantités
4 l Inox: solide, adapté pour une marche continue, pour des grandes quantités

3. APERCU DE LA MACHINE

1. Bloc moteur
2. Bouton de réglage
3. Tige de sécurité intégrée pour le contrôle du couvercle
4. Mélangeur complet avec tête de couteau
5. Baque filetée
6. Tête de couteau
7. Bocal
8. Couvercle
9. Couvercle fermeture
10. Tôle de fond
11. Interruption d'appareil
12. Plaque signalétique
13. Câble
14. Pied en caoutchouc

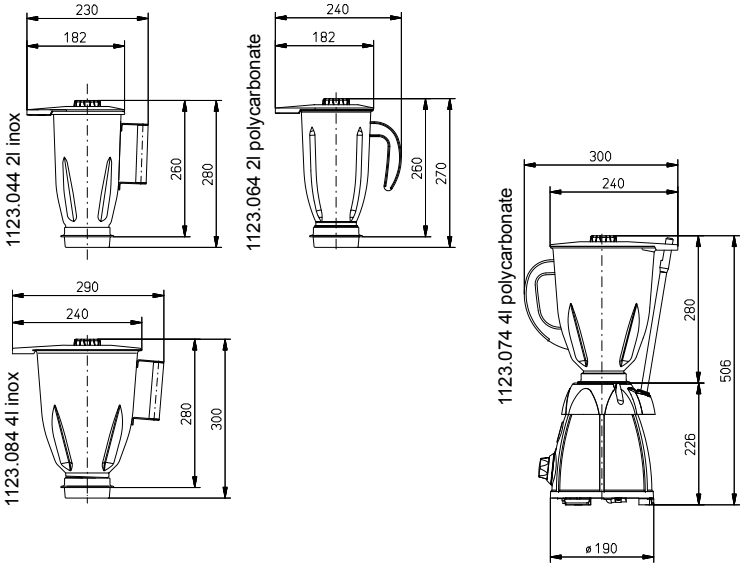


Français

4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation secteur:	230 V / 4,2 A resp. 120 V / 7 A, +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoidal, sans interférence
Puissance absorbée:	max 900 W en marche continue
Moteur:	Moteur à collecteur résistant aux hautes températures avec ventilateur
Commande moteur:	- Démarrage en douceur - Plage progressive de réglage entre 1 000 et 15 000 tours / minute - Maintien constant du régime de vitesse par régulation électronique (Par comparaison de la valeur effective à la valeur de consigne) - Disjoncteur thermique de surcharge et contrôle électronique
Equipement électrique:	- Dispositif de sécurité pour contrôle du couvercle - Classe de protection I conformément EN 60335-1 - Déparasité selon la directive de compatibilité électromagnétique
Modèle:	- Bloc moteur en zinc moulé sous pression, chromé - Couteau en acier de coutellerie antirouille
Poids:	5,1 kg net, sans mélangeur
Émissions de bruit	≤70dB A avec utilisation normale
Température:	Fonctionnement: 10...40°C / stockage: -20...70°C
Humidité:	Fonctionnement: 0 ...80% pas de condensation / stockage: 0...95% pas de condensation
Altitude:	0... 2 000 m

Les caractéristiques techniques peuvent être changées sans préavis



5. BRANCHEMENT ELECTRIQUE

La **tension secteur doit correspondre** à celle mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil (La tension est donnée en Volt [V]). Ne brancher l'appareil qu'à du **courant alternatif 1 phase avec mise à la terre.** Veillez à ce que le câble d'origine corresponde à la prise de courant murale.

Les appareils où 230 V est signalé peuvent être également branchés à 220 V.

Pour des raisons de sécurité, la prise doit être protégée avec un disjoncteur à courant de défaut (FI).

Si possible, **ne pas** utiliser de **câble de rallonge**. Si cela devait être inévitable, il ne faut utiliser que des câbles de rallonge conformes.
Ne pas soumettre le câble à une forte traction ou pression.

Remplacement du câble voir chapitre «Réparation».

6. MISE EN SERVICE

Nettoyer à fond l'appareil avant la première mise en service. Respectez les directives données au chapitre «Nettoyage».
Placer le Rotor Gastronom sur une **surface bien plane et stable** et brancher la fiche à une prise de courant proche et correspondante à la fiche.

Avant chaque connexion électrique, Le Bouton de réglage de l'appareil doit être déclenché (position «0») et ce dernier doit être posé d'une manière stable.

Remarque importante
Les bobines des moteurs à collecteur Rotor sont enduites d'une couche de vernis de haute qualité. Il se peut qu'au début le moteur, par suite de l'échauffement, dégage une odeur. Ce phénomène est normal et ne fait pas de mal au moteur; il s'estompe après un usage prolongé.

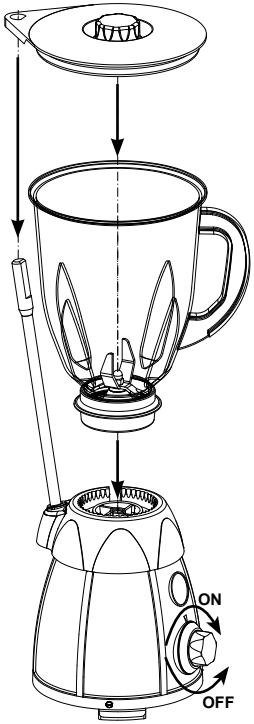
7. COMMANDE

Assemblage des mélangeur

- Monter la tête de couteau avec son joint dans la bague noire filetée.
- Visser et serrer en tournant à gauche (sens antihoraire).
- S'assurer que cette bague ne se présente pas de travers.

Les lames du couteau sont tranchantes et elles peuvent provoquer des blessures.

Mélanger



- Poser l'ensemble du mixer dans la fixation en caoutchouc sur le bloc moteur, veiller à respecter la position verticale.
- Verser les denrées à mélanger.
- Fermer le couvercle de manière à ce que l'encoche du couvercle soit placée sur la tige de sécurité et qu'il ferme bien.
- Mettre le moteur en marche et régler la vitesse en fonction des denrées à mélanger, c'est-à-dire tourner le bouton de réglage en sens horaire jusqu'à ce vous obteniez la vitesse voulue. La position 8 représente la vitesse maximale.
- Mise à l'arrêt: Tourner le bouton de réglage en sens antihoraire en le plaçant sur «0». **et seulement par la suite enlever le couvercle ou bien le mélangeur.**

En particulier pour les masses semi-liquides, choisissez toujours la plus grande vitesse afin que le moteur ne chauffe pas inutilement.

Pendant le travail, on peut ajouter des liquides et substances à grains fins à travers l'ouverture de remplissage dans le couvercle. (retirer le couvercle fermeture).

Le moteur ne tourne que quand le couvercle est en place!

Pour la mise en marche et le travail à grande vitesse, il est recommandé de
tenir le bocal avec la main (poser la main sur le couvercle).

Ne jamais **mettre en service le mixer si le couvercle n'est pas posé correctement!**
Tenir le couvercle avec la main!
Danger de brûlures avec des boissons chaudes!

Pour éviter de graves blessures ou des dégâts à l'appareil, il est interdit d'introduire un objet solide ou les mains ou d'autres parties du corps dans le mélangeur. Ceci est également valable lorsque le moteur est à l'arrêt et le mélangeur posé sur l'appareil (mise en service non voulue!)
Ne jamais introduire un objet solide dans l'ouverture du couvercle.

Le mixer *ne doit jamais* être mis en marche *sans le mélangeur* (récipient).

Ne jamais placer le couteau sans le mélangeur sur le bloc moteur

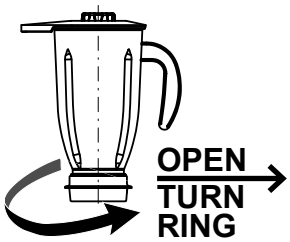
Poser ou déposer le mélangeur uniquement si l'appareil est arrêté!

Le système d'accouplement tournant en-dessus du bloc moteur ne doit pas être touché même avec un objet solide!

Démontage des mélangeur

D'abord séparer le mélangeur du bloc moteur et ensuite vider complètement le contenu!

Attention: Afin de détacher la bague en plastique, tourner vers la droite (en sens horaire, car **filetage à gauche!**)
Ne pas tirer à la poignée! (risque de rupture)



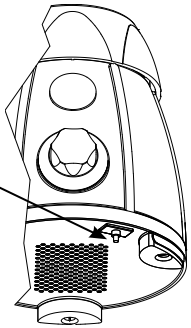
8. DISPOSITIF DE SECURITE ET DISCJONCTEUR-PROTECTEUR

Le dispositif de sécurité empêche de mettre le moteur en marche si le couvercle du mixer n'est pas en place, ou l'arrête si cet élément se trouve soulevé pendant le travail.
Après la remise en place du couvercle, tourner tout d'abord le bouton de réglage sur «0» (effacement du dérangement) pour pouvoir remettre le moteur en marche.

Seul le bouton de réglage peut être utilisé pour mettre l'appareil en marche et à l'arrêt.

En cas de surcharge ou surchauffe, le disjoncteur éteint la machine.

En cas de coupure, attendre environ 1 minute et appuyer de nouveau sur le bouton noir au fond du bloc moteur.



En cas d'arrêt de la machine, enlever le mélangeur, débrancher la fiche secteur et mettre Le Bouton de réglage sur «0».

Si vous deviez détecter des irrégularités ou un défaut, adressez-vous alors au revendeur. Pour plus de détails,voir au chapitre «Réparation».

9. NETTOYAGE

Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides ou ne l'asperger pas! Ne pas nettoyer avec un jet d'eau!

Essuyer au besoin la carcasse avec un chiffon humide, retirer la fiche auparavant de la prise de courant.

Danger!
Aprés chaque utilisation, nettoyer la machine soigneusement! Un mauvais nettoyage peut provoquer des risques de germes dangereux pour le consommateur.

Mélangeur: Il ne faut pas nettoyer dans le lave-vaisselle les mélangeur montés (voir chapitre «commande»; f**iletage à gauche!**), il faut tout d'abord les démonter. Les mélangeurs sont à nettoyer minutieusement après chaque utilisation ou une fois par jour.

Tête de couteau: Uniquement rincer et brosser si nécessaire.
Ne jamais mettre dans l'eau ou dans le lave-vaisselle.

Bague filetée: Le meilleur moyen de nettoyer l'intérieur de la bague est d'utiliser une brosse assez dure.

Bocal: Nettoyer à la main à l'eau chaude additionnée d'un produit de vaisselle cour Seuls les bocaux en polycarbonate et en inox peuvent être lavés dans le lave-vaisselle sans tête de couteau.

Polycarbonate:
lorsdu nettoyage, toutes les piéces en plastique doivent être démontées pour eviter elur endommagement.Le dépôt calcaire ne doit jamais être enlevé mécaniquement (rayures!)
Utiliser dans le lave-vaisselle de produit de rinçage spéciaux pour des matières plastiques (polycarbonate)!

Inox:
Des parties de l'acier inoxydable peuvent, dans certains cas, présenter de la **rouille de provenance étrangère**, p.ex. **des particules de fer provenant de la canalisation d'eau ou lors de l'utilisation d'éponges de laine d'acier. La charge de clorure, par des sels de régénération, des moyens de désinfection, etc. doit être évitée.**

10. ENTRETIEN

- Les roulements du moteur sont graissés à vie et n'exigent donc aucun entretien.
- Les roulements de la tête de couteau sont très usés. Si ils ne sont plus étanches et font du bruit, il est recommandé de remplacer la tête de couteau.

11. SUPPRESSION DES PANNES

SYMPTOME	CAUSE ET/OU REMEDE
L'appareil ne fonctionne pas	- Voir au chapitre «Dispositif de securite et discjoncteur-protecteur» - Relier le câble avec une prise de courant murale - Contrôler tout d'abord les fusibles de votre propre alimentation - Si les charbons sont usés (après 1 000 heures env.), la réparation se fait par l'intermédiaire de notre Service d'entretien
Le motor tourne toujours à la vitesse maximale	- Le dispositif électronique est défectueux (Service d'entretien)
Le moteur ne se laisse pas ou difficilement régler	- Potentiomètre ou dispositif électronique défectueux (Service d'entretien)
Le moteur s'arrête quand il est soumis àune charge	- Surcharge (presser l'interrupteur de protection du moteur) - Les charbons sont usés (Service d'entretien) - Le dispositif électronique est défectueux (Service d'entretien)
Le moteur continue à fonctionner quandle Couvercle est soulevé	- Le dispositif de sécurité ou électronique est défectueux (Service d'entretien) - risque d´accident

12. REPARATION

Renseignez-vous auprès de votre revendeur, il vous fournira l'adresse du point de service après-vente autorisé Rotor Lips SA le plus proche.

Pour faire réparer la machine envoyez-la bien emballé et rembourré contre les chocs!

Seul le personnel qualifié en la matière est autorisé à effectuer des réparations sur les appareils électriques. Employer uniquement les pièces d'origin. Des réparations incorrectes peuvent exposer l'utilisateur à de graves dangers.

Attention!
Si le câble de l'appareil devait être endommagé, vous ne pouvez le remplacer que par un câble original.

13. ELIMINATION / RECYCLAGE

L'élimination des déchets doit être effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur. Ce sont par exemple: l'emballage des denrées alimentaires, les pelures de fruits, le marc de raisin et autres.

Les pièces détaché de l'appareil doivent être éliminées selon les prescriptions locales pour recyclage (métal) ou élimination spécifique (plaquette électronique).
Ne pas recycler comme déchet ménager.

14. GARANTIE

La réglementation concernant la garantie est à appliquer conformément aux conditions de vente et de livraison de Rotor Lips SA. Les dégats de trasport ne sont pas converts.

Índice

1. Advertencias de seguridad 29
2. Aplicaciones 30
3. Descripción de la máquina 30
4. Características técnicas 31
5. Conexión eléctrica 32
6. Puesta en marcha 32
7. Instrucciones de manejo 32
8. Dispositivos de seguridad y disyuntor-protector 34
9. Limpieza 34
10. Mantenimiento 35
11. Resolución de problemas 35
12. Reparación 36
13. Eliminación / reciclaje 36
14. Garantía 36

Lista de repuestos
Vaso 2 l policarbonato 46
Vaso 4 l policarbonato 47
Vaso 2 l acero inoxidable 48
Vaso 4 l acero inoxidable 49
MK2 conjunto cuchilla “High Power” 50
MK2 conjunto cuchilla “especial/laboratorio” 51

Declaración de conformidad CE ..... última página

Año de fabricación: En la placa de características situada en la parte inferior de la máquina verá impreso el número de la máquina (6 cifras).
Los primeros 2 dígitos indican el año de fabricación de la máquina.

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

A la hora de utilizar aparatos eléctricos, tome siempre las precauciones necesarias para evitar daños materiales o físicos. Le aconsejamos por tanto, leer en detalle este manual de instrucciones y conservarlo a mano para posteriores consultas.

Rotor Lips S.A. no se hará responsable de los accidentes y daños que puedan suceder fruto de la utilización inapropiada de la máquina.

- Revise el batidor antes de cada uso (aparato, cable y enchufe).
  El aparato no deberá ser utilizado si está dañado.
- La reparación deberá ser llevada a cabo solamente por un Servicio Técnico Autorizado (lea el capítulo de “Reparación”). Reparaciones incorrectas pueden exponer al usuario a graves daños.
- Conecte la clavija a la red eléctrica solamente cuando el aparato esté apagado. No toque los contactos de la clavija. No permita que el cable quede colgando (niños!)
- No intente nunca desenchufar el aparato tirando del cable ni con las manos mojadas.
- **No** deje el cable colgado sobre el canto afilado de la mesa, ni en posición horizontal y evite que entre en contacto con superficies calientes.
- El batidor deberá ser utilizado solamente por **personal instruido**.
  Todas las personas (incluidos los niños) que a causa de sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o su inexperiencia o desconocimiento, no están en condición de utilizar el aparato de forma segura, no deberán utilizarlo en ningún caso sin la supervisión o instrucción de una persona responsable.
- En caso de que se le haya caído, acuda al Servicio Técnico para que procedan a su inspección.
- El batidor deberá ser utilizado cuando todas las partes hayan sido bien montadas.
  Se deberán utilizar solamente las piezas originales recomendadas por Rotor Lips S.A.

Con el fin de evitar accidentes y averías, haga funcionar la máquina solamente con la tapa puesta. Está prohibido levantar el cierre de la tapa durante la operación, así como introducir en el vaso cualquier objeto duro o sólido.

- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté conectado.
- Mantenga sus manos, cabello u otros objetos lejos de las partes giratorias.
- Desenchufe siempre el aparato antes de proceder a labores de limpieza.
- **No** sumerja nunca el bloque motor en agua o cualquier otro líquido!
- **No lo limpie bajo el chorro de agua!** Utilice un trapo húmedo.

Peligro!
Limpiar la máquina a fondo después de cada uso.Una limpieza inadecuada puede provocar riesgos considerables de microorganismo al consumidor.

2. APLICACIONES

El batidor Rotor Gastronom GK900 se utilizará **solamente** para cortar, batir, agitar, mezclar, hacer puré y emulsionar alimentos, para uso doméstico y establecimientos de gastronomia.

Por ejemplo: manzanas, peras, naranjas, zanahorias, patatas, apio, tomates, Las frutas y hortalizas de gran tamaño se cortarán en pequeños trozos antes de ser introducidos en el vaso.

Para la preparación de salsas, mayonesa, sopas, cremas, masa de pastel, bebidas de frutas, cocktails, batidos de leche...utilice siempre la velocidad apropiada.

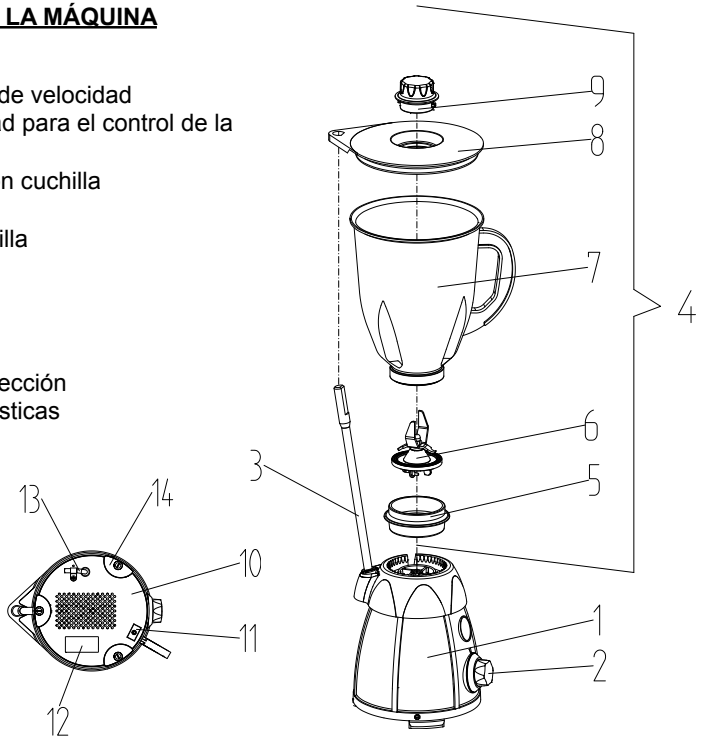
En caso de que el aparato Rotor Gastronom GK900 sea utilizado para otros fines o haya sido manipulado, Rotor Lips S.A. no se hará responsable de los daños producidos.

Usos del vaso:

2 l	Policarbonato:	transparente, para pequeñas cantidades, ligero y manejable
2 l	Acero inoxidable:	robusto, apropiado para un uso continuo y pequeñas cantidades
4 l	Policarbonato	transparente, para pequeñas cantidades, ligero y manejable
4 l	Acero inoxidable	robusto, apropiado para un uso continuo y grandes cantidades

3. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

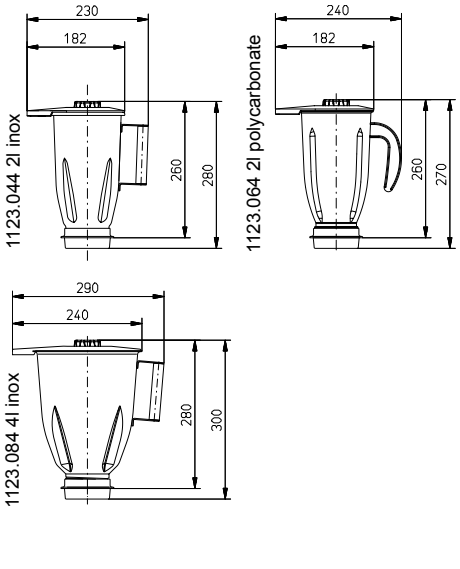
1. Base del motor
2. Mando de control de velocidad
3. Varilla de seguridad para el control de la tapa
4. Vaso completto con cuchilla
5. anilla roscada
6. cabeza de la cuchilla
7. Vaso
8. Tapa
9. Cierre de la tapa
10. Placa inferior
11. Interruptor de protección
12. Placa de características
13. Cable
14. Pie de goma



© Rotor Lips AG

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación:	230 V / 4,2 A resp. 120 V / 7 A, +/-6%, 48...62 Hz, sinusoidal y sin interferencias
Potencia:	máximo 900 W para operación continua
Motor:	Motor con ventilador resistente a altas temperaturas
Control del Motor	- Arranque suave y progresivo - Ajuste progresivo y variable de la velocidad desde 1 000 hasta 15 000 rpm - Estabilización de la velocidad por regulación electrónica (por comparación entre el valor real y deseado) - Motor con protección térmica y control electrónico
Equipamiento eléctrico:	- Dispositivo de seguridad para el control de la tapa - Doble aislamiento, protección de Clase 1 de acuerdo con la norma EN-60335-1 - Desparasitado según la Directiva de Compatibilidad Electromagnética
Construcción:	- Base del motor en zinc moldeado a presión, cromado - Cuchillas en acero inoxidable
Peso:	5,1 kg neto sin accesorios
Emisiones de ruidos:	≤70dB A con uso normal
Temperatura:	Funcionamiento: 10....40ºC / Almacenamiento: -20.....70ºC
Humedad:	Funcionamiento: 0....80% sin condensación / Almacenamiento: 0.....95% sin condensación
Altitud:	0.....2 000 m



Nos reservamos el derecho de realizar cambios en las características técnicas en cualquier momento y sin previo aviso

Español

5. CONEXIÓN ELECTRICA

La **tensión eléctrica** deberá **corresponderse** con la indicada en la placa de características (tensión indicada en Voltios [V]).

El aparato deberá de ser conectado solamente en **corriente alterna monofásica con toma de tierra**. Asegúrese de que el cable se corresponda con la clavija de la pared.

Los aparatos indicados con voltaje 230 V pueden ser también utilizados a 220 V.

Por razones de seguridad, el enchufe debe estar protegido con un disyuntor (FI).

Si es posible, **evite** el uso de **alargadores de cable**. En caso de ser inevitable, utilice solamente alargadores originales y aprobados por la CE.
No someta el cable a tracción o presión.

Para **reemplazar el cable**, lea el capítulo “Reparación”.

6. PUESTA EN MARCHA

Antes de utilizar el aparato por primera vez, deberá de ser **limpiado en profundidad**. Para ello, lea las Instrucciones dadas en el capítulo “Limpieza”.
Coloque el aparato Rotor Gastronom en una superficie lisa y firme y enchúfelo a la toma más cercana y apropiada.

Antes de cada enchufado del aparato, se debe accionar sin falta el Mando de control de velocidad en la posición “0” y colocar el aparato en un plano estable.

Nota importante:
Las bobinas de los motores con colector Rotor están protegidos con una capa de barniz de alta calidad. Puede ser que en un inicio, el motor, como resultado del calentamiento desprenda cierto olor. Este fenómeno es totalmente normal y no perjudica al motor, desapareciendo dicho olor por sí solo con el uso.

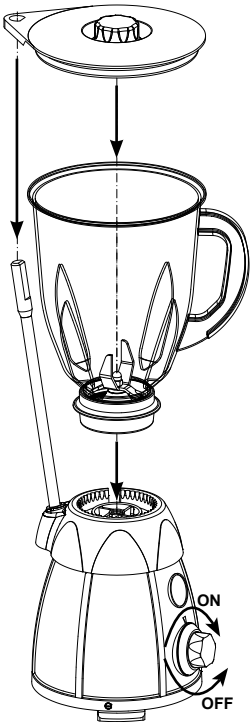
7. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Montaje del vaso

- Inserte la cabeza de la cuchilla junto con su junta en la anilla negra roscada
- Rosque y apriete girando hacia la izquierda (en sentido antihorario) en la anilla negra roscada.
- Asegúrese siempre que la anilla se ha insertado recta y no torcida

Las cuchillas están muy afiladas y pueden provocar heridas.

Batir



- Inserir el vaso en el anillo de retención sobre la base del motor, respetando la posición vertical.
- Añada los ingredientes a mezclar.
- Coloque la tapa de tal manera que el orificio de la lengüeta quede introducido en la varilla de seguridad y que la tapa quede bien cerrada.
- Encienda el motor y varíe la velocidad en función de los ingredientes a mezclar; es decir, gire el control de velocidad en sentido horario hasta alcanzar la velocidad deseada. La velocidad máxima se alcanzará en la posición 8.
- Apagado: Gire el pomo del control de velocidad en el sentido antihorario hasta la posición “0”, y **solo después quitar la tapa o el batidor.**

En concreto, para mezclas viscosas, semi-líquidas, elija la velocidad máxima para evitar un sobrecalentamiento innecesario del motor.

Durante la marcha se podrán añadir líquidos y alimentos granulados finos, a través de la abertura de llenado existente en la tapa durante la utilización (retire para ello el cierre de la tapa).

El motor trabajará únicamente si la tapa está correctamente colocada!

Para trabajos a altas velocidades, se recomienda sujetar el vaso con la mano, colocando una mano sobre la tapa.

¡No accionar *nunca* el batidor *sin la tapa puesta!*
Mantener la tapa con la mano!
Peligro de escaldar con bebidas calientes!

Para evitar accidentes y daños al aparato, está prohibido durante la utilización, introducir en el vaso cualquier objeto sólido y duro. Esto es igualmente válido aunque el motor esté parado y el vaso montado (¡accionamiento involuntario!) No introducir nunca ningún objeto sólido y duro a través de la abertura de llenado existente en la tapa.

¡No utilice nunca el batidor sin el vaso (vaso).

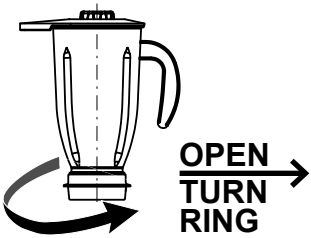
¡No coloque nunca el conjunto cuchilla sin el vaso, sobre la base del motor (extremadamente peligroso)!

Monte o retire el vaso solo con el motor parado.

La pieza de acoplamiento rotatoria sobre la base del motor no se debe en ningún caso tocar, ni siquiera con un objeto.

Desmontaje del vaso:

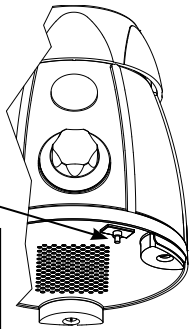
Retire primero el vaso del bloque motor y vacíelo completamente.
Atención: Para aflojar la anilla roscada, gire a la derecha (en sentido horario, como si estuviera cerrando un grifo, **¡rosca a izquierdas!**)
¡No tirar del mango! (riesgo de rotura)



8. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y DISYUNTOR-PROTECTOR

El dispositivo de seguridad evita la puesta en marcha del motor cuando la tapa está mal colocada, o lo para en caso de que durante el funcionamiento se levante la tapa. Una vez que la tapa se haya colocado bien, habrá que girar el pomo del control de velocidad a la posición 0 (función RESET) para reiniciar la marcha.

Solo se podrá utilizar el pomo de control de velocidad para encender y apagar la máquina.



En caso de sobrecalentamiento o sobrecarga, el disyuntor parará el aparato automáticamente. Si esto ocurriera, espere 60 segundos aproximadamente y presione luego el botón negro de la parte inferior de la base del motor.

En caso de parada automática de la máquina, retire el vaso inmediatamente, desconecte la clavija de la red eléctrica y coloque el Mando de control de velocidad en la posición “0”.

Si detectara alguna irregularidad o defecto de funcionamiento, por favor, contacte a su proveedor. Para más información, lea el capítulo “Reparación”.

9. LIMPIEZA

No sumerja nunca el bloque motor en agua ni en cualquier otro líquido ni lo rocíe! No lo limpie bajo el chorro de agua!

Frote la carcasa en caso necesario, con un trapo húmedo, retirando antes la clavija de la red eléctrica.

Peligro!
Limpiar la máquina a fondo después de cada uso.Una limpieza inadecuada puede provocar riesgos considerables de microorganismo al consumidor.

Vaso: Los accesorios no se podrán limpiar en lavavajillas mientras no sean desmontados primeramente (lea el capítulo “instrucciones de manejo, **¡rosca a izquierdas!**). Deberán de limpiarse en profundidad después de cada uso o diariamente.

cabeza de la cuchilla: Simplemente aclarar y pasar un cepillo si fuera necesario. **No sumergir nunca en agua o meterla en el lavavajillas.**

Anilla roscada: La mejor manera de limpiar el interior de la anilla roscada es con la ayuda de un cepillo duro.

Vaso: Se limpiará en agua caliente y con un producto limpiador. Solamente los vasos de policarbonato y acero inoxidable podrán ser limpiados en el lavavajillas sin cabeza de la cuchilla.

Policarbonato:
Durante la impieza, hay que tener en cuenta que todas las piezas de plástico estén desmontadas para evitar daños.
Los restos de cal, no deben ser eliminados mecànicamente (¡arañazos!).
¡Utilice en el lavavajillas, abrillantador especial para plásticos (policarbonato)!

Acero inoxidable:
En las piezas de acero inoxidable, puede formarse **óxido** en condiciones desfavorables, p.ej. por causa de **partículas de hierro, arrastradas por el abaste cimiento de agua o lana de acero y esponjas metálicas. Se deberá evitar, la contaminación por cloruro del acero inoxidable (sales para lavavajillas, desinfectantes, etc.)**

10. MANTENIMIENTO

- Los cojinetes del motor están permanentemente lubricados y en consecuencia, no requieren mantenimiento alguno.
- Los cojinetes de la cabeza de la cuchilla son muy usados, por lo tanto susceptibles al desgaste. En caso de fuga o ruido, reemplace la cabeza de la cuchilla.

11. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA/SOLUCIÓN
El aparato no funciona	- Lea el capítulo “dispositivos de seguridad y disyuntor-protector” - Asegúrese de que el cable esté enchufado a la red - Verificar primero los fusibles de la alimentación - Escobillas gastadas (más de 1000 horas de servicio). La reparación será efectuada por nuestro servicio técnico autorizado
El motor va siempre a la máxima velocidad	- Dispositivo electrónico defectuoso (centro SAT)
La velocidad del motor es difícilmente regulable o no puede ser regulada	- Potenciómetro o dispositivo electrónico defectuoso (centro SAT)
El motor se para al introducir carga	- Sobrecarga (activar el disyuntor-protector) - Escobillas gastadas (centro SAT) - Dispositivo electrónico defectuoso (centro SAT)
El motor sigue funcionando a pesar de haber levantado la tapa.	- Dispositivo electrónico o de seguridad defectuoso (centro SAT) - riesgo de accidente

Español

12. REPARACIÓN

Infórmese en el establecimiento donde adquirió el aparato, donde obtendrá la dirección del centro SAT (servicio de asistencia técnica) autorizado por Rotor Lips S.A. más próximo.

Es caso de reparación del aparato, envíelo bien embalado y protegido contra los choques!

La reparación de aparatos eléctricos debería ser realizada solamente por técnicos profesionales. Solo deben utilizarse piezas de recambio originales. El usuario podría resultar gravemente dañado en caso de realizar una reparación inadecuada.

Atención!
En caso de que el cable resulte dañado, solamente podrá ser sustituido por otro cable original suministrado por ROTOR S.A.

13. ELIMINACIÓN / RECICLAJE

La eliminación del material de deshecho (embalaje, peladuras,...) deberá realizarse de acuerdo a las normas que rigen en el país.
Por ejemplo: el embalaje de los alimentos, peladuras y huesos de frutas,....
Las piezas deberán de ser eliminadas de acuerdo a las prescripciones locales para el reciclaje en vigor (metal) o por eliminación específica (placas).
No reciclar el aparato como basura casera.

14. GARANTÍA

Los términos de la garantía estarán de acuerdo con las condiciones de venta y entrega de Rotor Lips S.A. No nos hacemos cargo de daños sufridos en el transporte.

INDICE

1. Indicazioni sulla sicurezza 38
2. Ambito d`uso 39
3. Panoramica della macchina 39
4. Dati Tecnici 40
5. Allacciamento Elettrico 41
6. Messa in servizio 41
7. Uso 41
8. Comando di sicurezza e proetzione del motore 43
9. Protezione 43
10. Manutenzione 44
11. Eliminazione guasti 44
12. Riparazioni 45
13. Smaltimento / Riciclaggio 45
14. Garanzia 45

listino dei pezzi di ricambio
Bicchiere 2 l polycarbonato 37
Bicchiere 4 l polycarbonato 38
Bicchiere 2 l acciaio inossidabile 39
Bicchiere 4 l acciaio inossidabile 40
MK2 lama completa "High Power" 41
MK2 lama completa "speciale/laboratorio" 42

Dichiarazione di conformità CE ..... ultima pagina

Anno di costruzione: sulla Targhetta sulla lamiera di fondo della macchina si trova il codice a 6 cifre dell'apparecchio.
Le prime due si riferiscono all'anno di costruzione della macchina.

1. INDICAZIONI SULLA SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici occorre prendere delle misure di sicurezza onde evitare possibili lesioni personali e danni. Si consiglia quindi di leggere con attenzione le presenti istruzioni per l'uso e di volerle conservare.

Rotor Lips S.p.A non si assume alcuna responsabilità per incidenti o danni derivanti dall'inosservanza delle presenti istruzioni per l'uso.

- Prima dell'uso controllare il frullatore (apparecchio, spina e cavo).
  L'apparecchio non deve essere messo in funzione se è danneggiato.
- Far riparare i guasti solo da un servizio d'assistenza autorizzato (vedere capitolo "Riparazioni"). Riparazioni inappropriate possono comportare severi rischi per l'utente.
- Togliere la spina dalla presa solo ad apparecchio spento. Non toccare i contatti della spina. Non lasciar penzolare il cavo (pericolo per i bambini!)
- Non togliere mai la spina dalla presa tirandola per il cavo o con le mani bagnate.
- Non far penzolare il cavo sul bordo tagliente di un tavolo, non stendersi mai sulla superficie di lavoro ed evitare il contatto con superfici molto calde.
- Il frullatore deve essere utilizzato esclusivamente da **personale istruito**.
  Persone (bambini compresi) che, a causa delle capacità fisiche, sensoriali o mentali o che per la loro inesperienza o non conoscenza, non sono in grado di far funzionare l'apparecchio, non devono utilizzarlo se non sotto la supervisione o le istruzioni di un responsabile.
- Qualora l'apparecchio fosse caduto a terra, farlo controllare da un servizio d'assistenza autorizzato.
- Il frullatore può essere messo in funzione solo dopo aver montato correttamente tutti i relativi componenti. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente con i pezzi originali indicati da Rotor Lips S.p.A.

Le lame sono molto taglienti! Per evitare incidenti o danni all'apparecchio, la frutta e la verdura deve essere spinta solo con l'apposito pestello. Non inserire mai le mani o altri oggetti in un'apertura.

- Non lasciare incustodito l'apparecchio quando è collegato alla rete elettrica.
- Tenere le mani, i capelli ed eventuali oggetti a distanza dai componenti in movimento.
- **Prima di pulire l'apparecchio e in caso di guasti togliere la spina dalla presa.**
- Il blocco motore non deve **mai** essere immerso in acqua o in altri liquidi!
- **Non pulirlo con getti d'acqua!** Per effettuare la pulizia, strofinare con un panno umido.

PERICOLO! Pulire a fondo la macchina dopo l'uso! Una pulizia insufficiente e superficiale può comportare elevati rischi alla salute dei consumatori per la formazione di microrganismi.

2. AMBITO D´USO

Il frullatore tipo GK900 va utilizzato **esclusivamente** per sminuzzare, tagliare, mescolare, mischiare, passare ed emulsionare generi alimentari nell'ambito domestico o in esercizi gastronomici.

Per esempio: mele, pere, arance, carote, patate, sedano, pomodori, ecc.

Frutta e verdura di grandi dimensioni vanno tagliate in pezzi prima di essere inseriti nella macchina.

Per la preparazione di salse, maionese, zuppe, creme, impasti, drink alla frutta, cocktail e milk-shake utilizzare sempre il numero di giri appropriato.

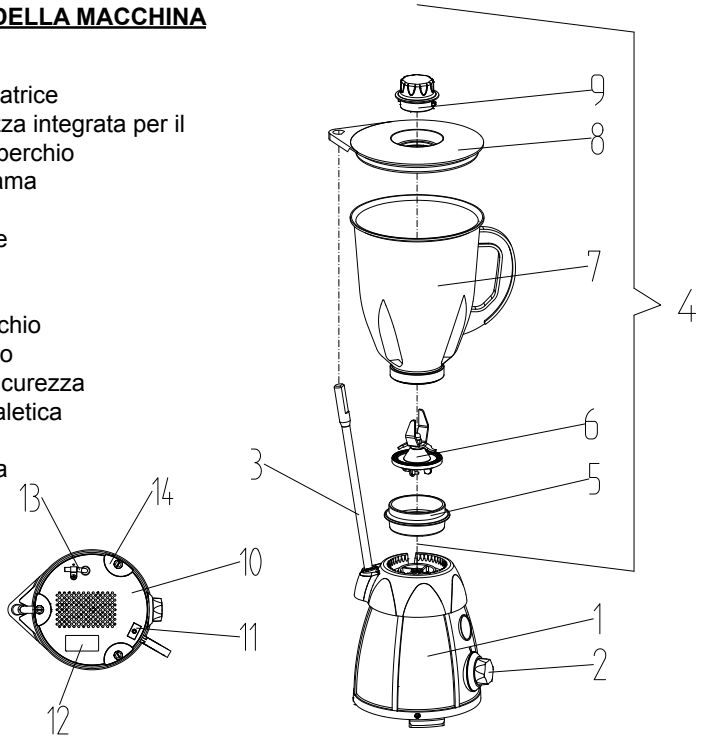
Se il Rotor Gastronom GK900 viene utilizzato per scopi differenti da quelli previsti, viene modificato o comunque utilizzato in modo improprio, Rotor Lips S.p.A può respingere ogni responsabilità per eventuali danni.

Uso dei bicchieri

2 l policarbonato:	trasparente, per piccole quantità, leggera e maneggevole
2 l acciaio inossidabile:	robusta, idonea per l'uso in continuo, per piccole quantità
4 l policarbonato:	leggera e maneggevole, trasparente, per grandi quantità
4 l acciaio inossidabile:	robusta, idonea per l'uso in continuo, per grandi quantità

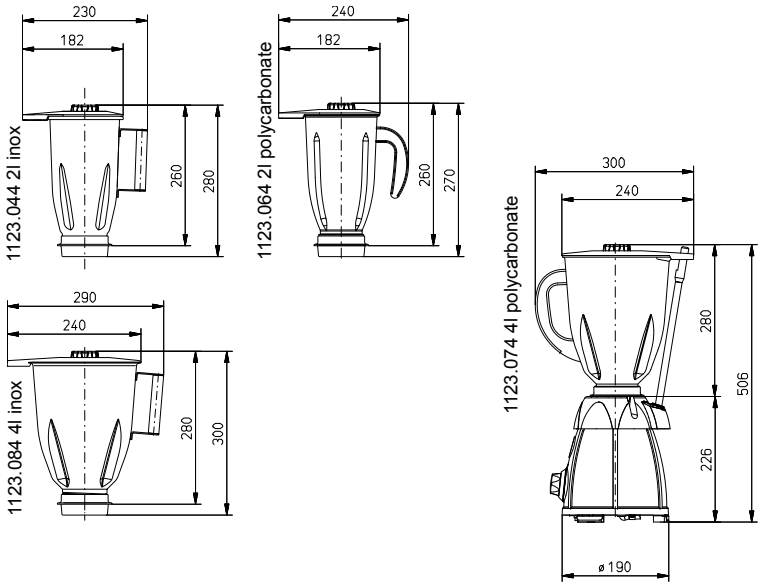
3. PANORAMICA DELLA MACCHINA

1. Base motrice
2. Manopola regolatrice
3. Barra di sicurezza integrata per il controllo del coperchio
4. Bicchiere con lama
5. Anello filettato
6. Testa delle lame
7. Recipiente
8. Coperchio
9. Chiusura coperchio
10. Lamiera di fondo
11. Interruttore di sicurezza
12. Targhetta segnaletica
13. Cavo di rete
14. Piede in gomma



4. DATI TECNICI

Alimentazione elettrica:	230 V / 4,2 A resp. 120 V / 7 A, +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoidale, senza interferenza
Assorbimento:	massimo 900 W a servizio continuato
Motore:	motore a collettore ventilato resistente ad alte temperature
Comando motore:	- avviamento morbido - regolabile in continuo da 1 000 e 15 000 giri/1' - mantenimento del numero di giri regolato elettronicamente (confronto valore reale/nominale) - protezione termica e monitoraggio elettronico del motore
Equipaggiamento elettrico:	- comando di sicurezza con monitoraggio del coperchio - classe di protezione I conforme alla norma EN 60335-1 - protezione da disturbi radio conforme alla direttiva EMV
Esecuzione:	- Base motrice in zinco fuso, chromato - Lama in acciaio inossidabile
Peso:	5,1 kg netto, senza bicchiere
Emissione acustiche:	≤70 dB A ad uso normale
Campo di temperatura:	azione: 10...40°C / adagiamento: -20...70°C
Umidità atmosferica:	azione: 0...80% non condensare / adagiamento: 0...95% non condensare
Sul livello del mare:	0..2 000 m



Con riserva di modifiche tecniche

5. ALLACCIAMENTO ELETTRICO

La tensione di rete deve corrispondere al valore indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio (la tensione è indicata in Volt [V]).

Collegare l'apparecchio solo a **corrente alternata monofase**. Assicurarsi che il cavo di rete originale sia conforme alla presa a muro.

Apparecchio con 230V si può inserire presa 220V.

Per motivi di sicurezza la presa deve essere protetta mediante interruttore differenziale (FI).

Se possibile **non utilizzare prolunghe**. All'occorrenza, utilizzare una prolunga regolare. Non sottoporre il cavo a forti trazioni o pressioni.

Per la sostituzione del cavo, vedere il capitolo "Riparazioni".

6. MESSA IN SERVIZIO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulirlo a fondo. Seguire le istruzioni indicate al capitolo "Pulizia".
Collocare il Rotor Gastronom su una **base solida, piana** e collegarlo ad una presa nelle vicinanze.

Prima di inserire la spina, controllare sempre che la manopola regolatrice sia assolutamente in posizione di spento (posizione: «0») e che la macchina sia ben stabile.

Considerazioni
Gli avvolgimenti del motore a collettore Rotor sono stati fusi insieme ad una vernice isolante pregiata. Per questo motivo, all'inizio il motore potrebbe emanare un determinato odore quando si riscalda. Tutto questo è normale e non danneggia il motore stesso. L'effetto scompare con l'uso.

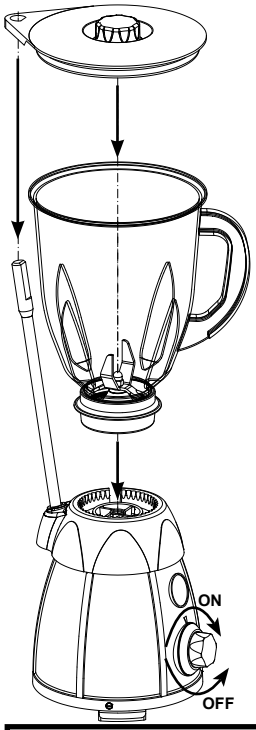
7. USO

Montaggio dei bicchieri

- Inserire la testa delle lame con la guarnizione nell'anello filettato nero.
- Avvitare il recipiente nell'anello filettato ruotandolo a sinistra (in senso antiorario) e serrarlo.
- Assicurarsi che l'anello filettato non venga avvitato storto.

Le lame sono molto taglienti e possono provocare lesioni personali.

Miscelatura



- Collocare saldamente il bicchiere sulla base motrice, in posizione verticale.
- Inserire gli ingredienti da miscelare.
- Collocare il coperchio in sede in modo tale che il foro del coperchio venga inserito sulla parte finale della barra di sicurezza. Assicurarsi che il coperchio si chiuda bene.
- Accendere il motore e variare la velocità conformemente agli ingredienti da miscelare, ruotando la manopola regolatrice in senso orario fino a raggiungere la velocità desiderata. La velocità massima si raggiunge nella posizione 8.
- Spegnimento: ruotare la manopola regolatrice in senso antiorario su «0» e **solo a questo punto rimuovere il coperchio e il bicchiere.**

Soprattutto per masse viscose, selezionare il numero di giri massimo, così che il motore non si riscalda inutilmente.

I liquidi e le sostanze a grani fini possono essere aggiunti nel bicchiere durante il lavoro tramite l'apertura di riempimento presente nel coperchio. (Rimuovere la chiusura del coperchio)

Il motore funziona solo a coperchio chiuso!

Quando si lavora ad alte velocità, si consiglia di tenere saldo il bicchiere con la mano (mettere la mano sul coperchio).

Non far funzionare mai il frullatore senza coperchio!
Tenere saldo il coperchio con la mano!
Pericolo di scottature in presenza di liquidi bollenti!

Per evitare lesioni gravi o danni all'apparecchio, è vietato inserire parti del corpo o oggetti solidi nel bicchiere (recipiente) durante la miscelatura. Ciò vale anche a motore fermo e a caraffa montata (accensione involontaria)! Non inserire alcun oggetto solido attraverso l'apertura del coperchio.

Il frullatore non deve funzionare mai senza bicchiere (recipiente).

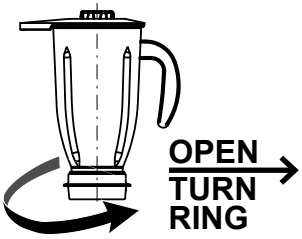
Non collocare mai la testa delle lame sulla base motrice senza bicchiere.

Mettere o togliere il bicchiere solo quando la macchina è ferma!

Non toccare mai (neanche con un oggetto) il giunto superiore ruotante della base motrice!

Smontaggio dei bicchieri
Innanzitutto togliere il bicchiere dalla base del motore e svuotarla completamene del suo contenuto!

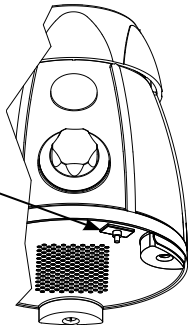
Attenzione! Ruotare l'anello filettato verso destra, in pratica in senso orario, come se si chiudesse un rubinetto. **Filettatura sinistra! Non trascinare per l'impugnatura (pericolo di rottura)**



8. COMANDO DI SICUREZZA E PROTEZIONE DEL MOTORE

Il comando di sicurezza impedisce l'accensione del motore quando il di coperchio non è inserito, oppure lo arresta quando si leva il recipiente durante il funzionamento. Dopo aver rimesso a posto il coperchio occorre innanzitutto ruotare la manopola regolatrice su "0" (funzione di cancellazione) prima di poter riavviare il motore.

Per accendere e spegnere l'apparecchio utilizzare l'apposita manopola regolatrice.



In caso di sovraccarico o surriscaldamento, l'interruttore di sicurezza provvede a spegnere la macchina.
In questo caso, premere il pulsante nero sul retro della macchina dopo circa 60 secondi.

Se la macchina si spegne spontaneamente, rimuovere immediatamente il bicchiere, togliere la spina e ruotare la manopola regolatrice su "0".

Qualora si rilevassero irregolarità o guasti,
rivolgersi al proprio rivenditore. Per ulteriori informazioni, vedere il capitolo "Riparazioni".

9. PROTEZIONE

Il blocco motore non deve mai essere immerso in acqua o in altri liquidi o essere bagnato con spruzzi! Non pulire con getto d'acqua!

All'occorrenza, pulirlo solo con un panno umido, prima togliere la presa.

PERICOLO!
Pulire a fondo la macchina dopo l'uso! Una pulizia insufficiente e superficiale può comportare elevati rischi alla salute dei consumatori per la formazione di microrganismi.

bicchiere: le caraffe non devono essere pulite montate (vedere capitolo "Uso"; **filettatura sinistra!**) nella lavastoviglie, ma devono prima essere smontate. (Igiene!)
Le caraffe vanno pulite sempre dopo l'uso o almeno una volta al giorno.

Testa delle lame: basta sciacquare, all'occorrenza spazzolarlo.
Non metterlo mai in macchina o nella lavastoviglie.

Anello filettato: si pulisce preferibilmente con una spazzola dura.

Recipiente: pulire a mano con acqua molto calda ed un comune detergente. Solo i recipienti in policarbonato e in acciaio inox possono essere lavati nella lavastoviglie senza la testa delle lame.

Policarbonato:
Assicurarsi che tutti i pezzi in plastica siano smontati e che, durante il lavaggio, non vengano sollecitati(per es. in seguito a schiacciamento). Non rimuovere mai meccanicamente i depositi di calcare (raschiatore)! **Nella lavastoviglie utilizzare solo speciali brillantanti per plastica (policarbonato)!**

Acciaio inossidabile:
In condizioni sfavorevoli, i componenti in acciaio inox potrebbero presentare la formazione di ruggine, dovuta per es. Alla presenza di particelle di ferro **nell'acqua d'alimentazione o alle spugnette in lana d'acciaio. Evitare che l'acciaio venga aggredito dal cloro (sali rigeneranti, disinfettanti, ecc.).**

10. MANUTENZIONE

- I cuscinetti del motore sono lubrificati a vita e non richiedono alcuna manutenzione.
- I cuscinetti della testa delle lame sono sottoposti a forti sollecitazioni. Qualora non fossero più a tenuta o diventassero rumorosi, si consiglia di sostituire la testa delle lame.

11. ELIMINAZIONE GUASTI

SINTOMO	CAUSA E/O RIMEDIO
L'apparecchio non funziona	- Vedere il capitolo "Comando di sicurezza e protezione del motore" – Interruttore di protezione - Collegare il cavo di rete ad una spina - Controllare il fusibile del relativo circuito domestico. - I carboni sono logorati (oltre 1 000 d'esercizio). Far riparare dal nostro servizio d'assistenza.
Il motore funziona sempre al numero di giri massimo	- Componente elettronico difettoso (servizio d'assistenza)
La regolazione del motore è impossibile o difficoltosa	- Potenziometro o parti elettroniche difettose (servizio d'assistenza)
Il motore si arresta sotto carico	- Sovraccarico (premere l'interruttore di sicurezza) - I carboni sono logorati (servizio assistenza) - Componente elettronico difettoso (servizio d'assistenza)
Dopo aver sollevato il coperchio l motore funziona ancora	- Interruttore di sicurezza o parti elettroniche difettose (servizio d'assistenza) - Rischio di Incidente

12. RIPARAZIONI

Informarsi dal rivenditore presso cui è stato acquistato l'apparecchio sull'indirizzo del servizio di assistenza più vicino, riconosciuto da Rotor Lips S.p.A.

In caso di spedizione di ritorno imballare l'apparecchio in modo che non prenda colpi e ben imbottito!

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale esperto.Usare esclusivamente pezzi originali.
Riparazioni inappropriate possono comportare severi rischi per l'utente.

Attenzione!
Qualora il cavo di rete fosse danneggiato, sostituirlo esclusivamente con un cavo originale.

13. SMALTIMENTO / RICICLAGGIO

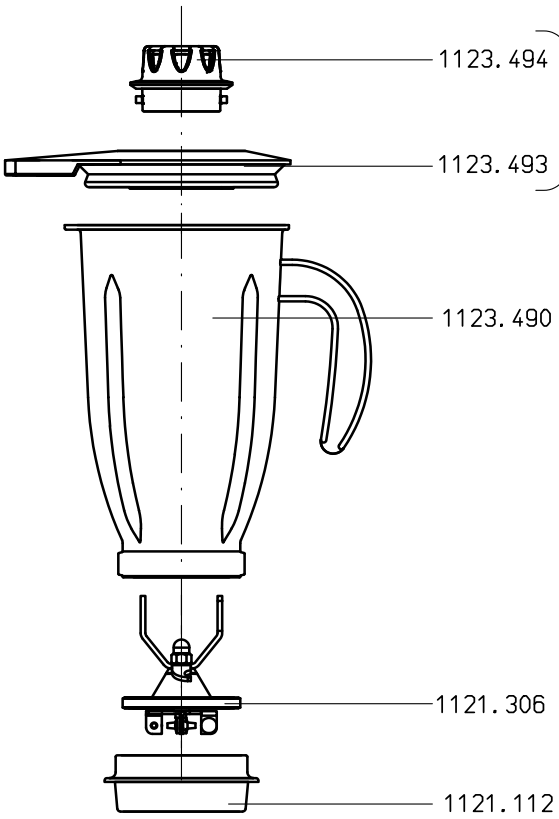
Gli scarti di lavorazione formatisi (per es. imballaggio degli alimentari, bucce della frutta, residui di spremitura ed altro) devono essere smaltiti conformemente alle norme locali vigenti.

I singoli elementi dell'apparecchio devono essere o riciclati (per es. I metalli) oppure smaltiti (per es. I componenti elettronici) conformemente alle norme vigenti in materia.
Non gettare nei rifiuti domestici.

14. GARANZIA

Conforme alle condizioni di vendita e di consegna di Rotor Lips S.p.A o del commerciante. Non ci assumiamo alcun danno dovuto al trasporto.

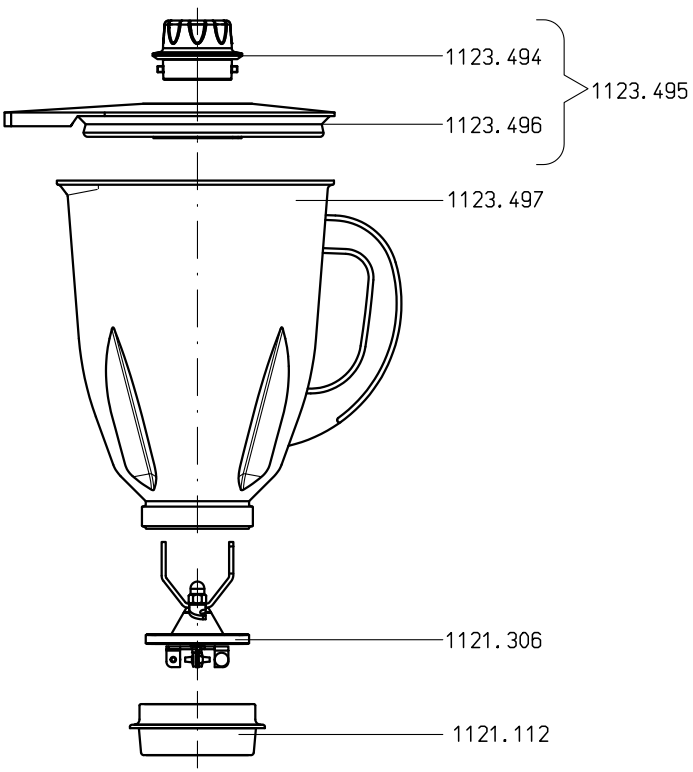
1123.064 Mixaufsatz 2 l Polycarbonat
container 2 l polycarbonate
mélangeur 2 l polycarbonate
vaso 2 l policarbonato



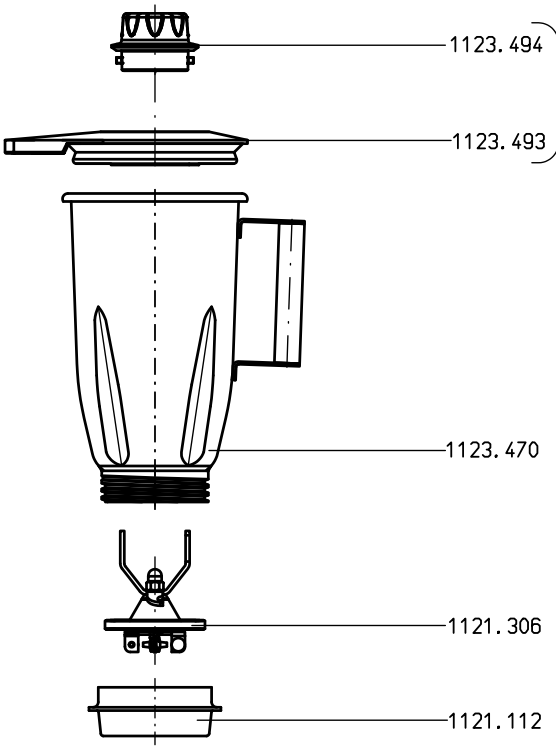
Art.Nr./Nº	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/ Cant
1123.492	Deckel klein schwarz kpl.	bowl lid small black asm.	ens. couvercle bocal pt. noir	conjunto tapa vaso negra	1
1123.494	Deckelverschluss Lexan	lid lock polycarbonate	couvercle fermeture	cierre de la tapa	1
1123.493	Deckel klein schwarz	bowl lid small black	couvercle bocal pt. noir	tapa vaso pequeña negra	1
1123.490	Mixbecher 2 l polycarbonat	bowl 2 l polycarbonate	bocal 2 l polycarbonate	vaso 2 l policarbonato	1
1121.306	MK2 Messer kpl. «High Power»	MK2 cutter asm. "High Power"	MK2 ens. couteau «High Power»	MK2 conjunto cuchilla "High Power"	1
1121.112	MIX1 Gewindering	MIX1 threaded ring	MIX1 bague filetée	MIX1 anilla roscada	1

1123.074 Mixaufsatz 4 l Polycarbonat
container 4 l polycarbonate
mélangeur 4 l polycarbonate
vaso 4 l policarbonato

Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/Cant
1123.495	Deckel gross schwarz kpl.	bowl lid small black asm.	ens. couvercle bocal grande noir	conjunto tapa vaso grande negra	1
1123.494	Deckelverschluss	lid lock	couvercle fermeture	cierre de la tapa	1
1123.496	Deckel gross schwarz	bowl lid small black	couvercle bocal grande noir	tapa negra vaso grande	1
1123.497	Mixbecher 4 l polycarbonat	bowl 4 l polycarbonate	bocal 1.5 l polycarbonate	vaso 4 l policarbonato	1
1121.306	MK2 Messer kpl. «High Power»	MK2 cutter asm. "High Power"	MK2 ens. couteau «High Power»	MK2 conjunto cuchilla "High Power"	1
1121.112	MIX1 Gewindering	MIX1 threaded ring	MIX1 bague filetée	MIX1 anilla roscada	1



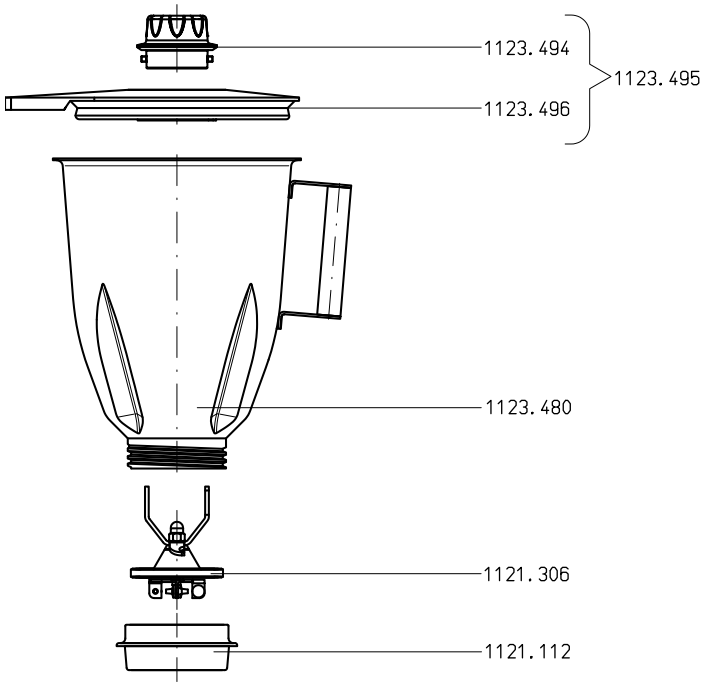
1123.044 Mixaufsatz 2 l Edelstahl
container 2 l stainless steel
mélangeur 2 l inox
Vaso 2 l inox



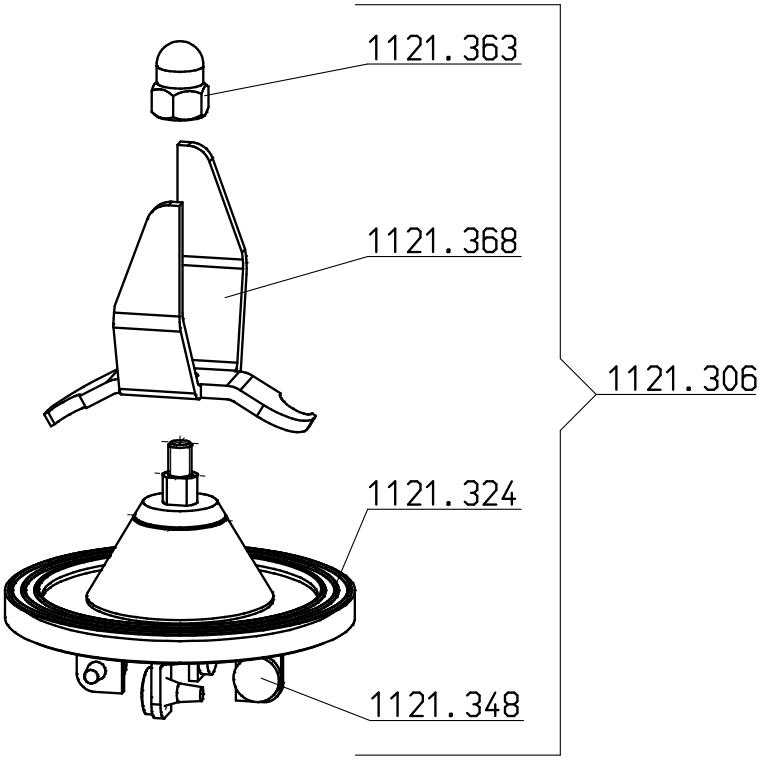
Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/ Cant
1123.492	Deckel klein schwarz kpl.	bowl lid small black asm.	ens. couvercle bocal pt. noir	conjunto tapa vaso pequeña negra	1
1123.494	Deckelverschluss	lid lock	couvercle fermeture	cierre de la tapa	1
1123.493	Deckel klein schwarz	bowl lid small black	couvercle bocal pt. noir	tapa vaso pequeña negra	1
1123.470	MIX2inox Becher 2 l kpl.	MIX2inox bowl 2 l asm.	MIX2inox ens. coupe 2 l	MIX2inox conjunto vaso 2 l	1
1121.306	MK2 Messer kpl. «High Power»	MK2 cutter asm. "High Power"	MK2 ens. couteau «High Power»	MK2 conjunto cuchilla "High Power"	1
1121.112	MIX1 Gewindering	MIX1 threaded ring	MIX1 bague filetée	MIX1 anilla roscada	1

1123.084 Mixaufsatz 4 l Edelstahl
container 4 l stainless steel
mélangeur 4 l inox
Vaso 4 l inox

Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/ Cant
1123.495	Deckel gross schwarz kpl.	bowl lid small black asm.	ens. couvercle bocal grande noir	conjunto tapa vaso grande negra	1
1123.494	Deckelverschluss Lexan	lid lock polycarbonate	couvercle fermeture	cierre de la tapa	1
1123.496	Deckel gross schwarz	bowl lid small black	couvercle bocal grande noir	tapa vaso grande negra	1
1123.480	MIX4inox Becher 4 l	MIX4inox bowl 4 l	MIX4inox bocal 4 l	MIX4inox vaso de 4 l	1
1121.306	MK2 Messer kpl. «High Power»	MK2 cutter asm. "High Power"	MK2 ens. couteau «High Power»	MK2 conjunto cuchilla "High Power"	1
1121.112	MIX1 Gewindering	MIX1 threaded ring	MIX1 bague filetée	MIX1 anilla roscada	1



1121.306 MK2 Messer komplett «High Power»
MK2 cutter assembly "High Power"
MK2 ensemble couteau «High Power»
MK2 conjunto cuchilla "High Power"



Art.Nr./Nº	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/Cant
1121.363	MK Hutmutter h=16mm	MK cap nut h=16mm	MK ecrou borgne h=16mm	MK tapón rosca h=16 mm	1
1121.368	MK Messerklinge «High Power»	MK cutter blade "High Power"	MK couteau «High Power»	MK cuchilla "High Power"	1
1121.324	MK Dichtungsring	MK gasket	MK joint	MK junta	1
1121.348	MK Stossdämpfer d10x13mm schwarz	MK shock absorber d10x13 black	MK amortisseur d10x13 noir	MK amortiguador d10x13 negro	4

Zum Crushen von Eiswürfeln und zum Purieren. Generell für eine schnellere Verarbeitung oder Erzeugung von mehr Schaum.

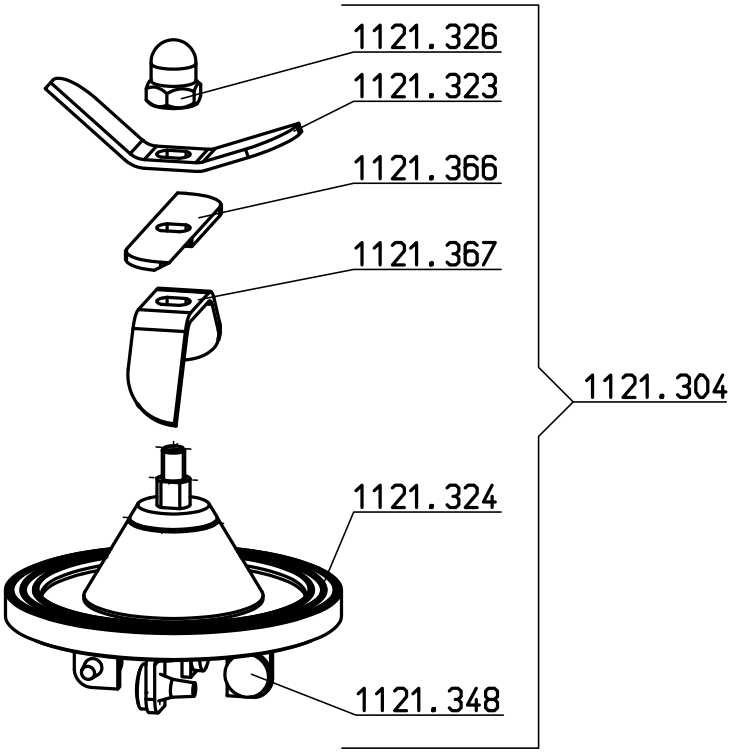
**Special cutter for crashing ice cubes and liquidize.
For a faster process or production of more foam.**

Couteau spécial pour réduire des cubes de glace en neige et réaliser des purées. Principalement pour améliorer la durée du travail et obtenir plus de mousse.

Cuchilla especial para picar hielo y hacer puré. En general para una elaboración más rápida u obtener mayor producción de espuma.

1121.304 MK2 Messer komplett «Spezial/Labor»
MK2 cutter assembly "special/laboratory"
MK2 ensemble couteau «spécial/laboratoire»
MK2 conjunto cuchilla "especial/laboratorio"

Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/Cant
1121.326	MK Hutmutter h=14mm	MK cap nut h=14mm	MK ecrou borgne h=14mm	MK tapón rosca h=14 mm	1
1121.323	MK Messerklinge oben	MK cutter blade above	MK couteau en haut	MK cuchilla superior	1
1121.366	MK Messerklinge (zwei Schneiden)	MK cutter blade (two edges)	MK couteau (deux lame)	MK cuchilla (doble cantos)	1
1121.367	MK Messerklinge unten	MK cutter blade below	MK couteau en bas	MK cuchilla inferior	1
1121.324	MK Dichtungsring	MK gasket	MK joint	MK junta	1
1121.348	MK Stossdämpfer d10x13mm schwarz	MK shock absorber d10x13 black	MK amortisseur d10x13 noir	MK amortiguador d10x13 negro	4



Für feinste Verarbeitung bei geringer Umwälzung dank 6 kurzen Schneiden. Speziell geeignet für Pesto und Laboranwendungen.

For the finest processing with a small vortex, thanks to 6 short blades. Especially suitable for pesto and for laboratory applications.

Avec les 6 lames courtes spécialement appropriées, pour un traitement plus fin et en vitesse réduite, convient parfaitement pour le pesto et des préparations de laboratoire.

Para una elaboración fina a velocidad reducida, gracias a 6 cuchillas cortas. Especialmente apto para el pesto y preparaciones de laboratorio.

NOTES

© Rotor Lips AG

NOTES

Konformitäts-Erklärung
Declaration of conformity
Déclaration de conformité
Declaración de conformidad
Dichiarazione di conformitá

Wir
We
Nous
Nosotros
Noi

Rotor Lips AG
Glütschbachstrasse 91
CH-3661 Uetendorf
Switzerland

erklären in alleiniger Verantwortung, dass die Maschine
declare under our sole responsibility that the machine
déclarons sous notre seule responsabilité que la machine
declaramos bajo nuestra responsabilidad que la máquina
dichiariamo sotto la nostra responsabilitá che la macchina

Mixer
Blender
Mixer
Batidor
Frullatore

ROTOR Gastronom

Type: **GK900** (900W, 230 V)

Serie-no.: >100000

auf die sich diese Erklärung bezieht, mit folgenden Normen oder normativen Dokumenten übereinstimmt:
to which this declaration relates is in conformity with the following standards:
à laquelle se réfère cette déclaration est conforme aux normes énumérées ci après:
a la que se refiere esta declaración, esta en conformidad con las siguientes normas o documentos normativos siguientes:
alla quale questa dichiarazione si referisce, e in conformitá con le norme o documenti seguenti:

EN 60335-1, EN 60335-2-64,
EN 55014, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

Gemäss den Bestimmungen der Richtlinien:
Following the provisions Directives:
Conformément aux dispositions des directives:
Y de acuerdo las prescripciones de las Directivas:
E conforme le prescrizzioni delle direttive :

2006/42/EC + 2004/108/EC

Uetendorf, 6.1.2010

Geschäftsführer
Manager
Directeur Général
Director General
Direttore Generale

H. Ad. Mühlematter

Dokumentationsverantwortlicher :
person authorised to compile the technical file :
personne autorisée à constituer le dossier technique :
persona facultada para elaborar el expediente técnico :

U. Mühlematter, Rotor Lips AG, Tel. +41 (0)33 346 70 70